

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ЩЕЛКОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**
уровень профессионального образования
среднее профессиональное образование

специальность
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

квалификация выпускника

техник-технолог

на базе

среднего общего образования

форма обучения

очная

нозологическая категория

обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития

г.о. Щелково, 2023 г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения

1.1 Общие сведения

1.2 Нормативно - правовые и методические основы разработки примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

1.3 Используемые термины, определения, сокращения

1.4 Характеристика категории обучающихся осваивающих адаптированную основную образовательную программу среднего профессионального образования

Раздел 2. Общая характеристика примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Результаты освоения примерной адаптированной образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

Раздел 5. Структура примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

5.5. Примерные адаптированные рабочие программы дисциплин/профессиональных модулей

5.6. Примерные рабочие программы адаптационных дисциплин

Раздел 6. Примерные условия реализации адаптированной образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению адаптированной образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению примерной адаптированной образовательной программы.

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.5. Требования к кадровым условиям реализации примерной адаптированной образовательной программы

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.7. Требования к организации практической подготовки обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья

6.8. Требования к организации текущего контроля и промежуточной аттестации

Раздел 7. Формирование фондов оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

Раздел 8. Разработки примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

Приложение 1. Примерные программы адаптированных профессиональных модулей

Приложение 2. Примерные программы адаптированных учебных дисциплин

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

Приложение 4. Адаптированные оценочные материалы для государственной итоговой аттестации по профессии/специальности

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая примерная адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - ПАОП) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

Примерная адаптированная образовательная программа для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья без нарушения психофизического развития по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представляет собой комплекс учебно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья без нарушения психофизического развития, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

ПАОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ПАОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования

1.2. Нормативные основания для разработки ПАОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181 -ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 14.07.2022 г. № 300-ФЗ «О внесении изменения в статью 79
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.04.2021 № 153 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 13.05.2021 № 63394);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПАОП:

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Адаптированная основная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационная дисциплина - это элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПАОП - примерная адаптированная образовательная программа;

ОК - общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

ОПЦ - общепрофессиональный цикл;

МДК - междисциплинарный курс;

ПМ - профессиональный модуль;

ГИА - государственная итоговая аттестация;

СЦГ - социально - гуманитарный цикл.

1.4. Характеристика категории обучающихся осваивающих адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования.

Зачисление на обучение по ПАОП осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья на основании рекомендаций, данных по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. Также возможен перевод обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья на адаптированную основную образовательную программу среднего профессионального образования/индивидуальный учебный план в процессе обучения.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии, содержащее рекомендации по определению формы получения образования, образовательной программы, которую обучающийся может освоить, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий для получения образования.

Лица, признанные инвалидами I, II или III группы после получения среднего профессионального образования или высшего образования, вправе повторно получить профессиональное образование соответствующего уровня по другой профессии, специальности или направлению подготовки за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных бюджетов в порядке, установленном Федеральным законом для лиц, получающих профессиональное образование соответствующего уровня впервые. Образование обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или в отдельных организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

Численность обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

Реализация адаптированной основной образовательной программы может осуществляться с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

Обучающиеся, имеющие инвалидность и ОВЗ, связанные с соматическими нарушениями, представляют самую большую группу среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с физическими нарушениями.

Эту нозологическую группу лиц с инвалидов и/или лиц с ОВЗ называют «скрытыми» инвалидами, так как их дефект незаметен внешне, но оказывает влияние на всю жизнедеятельность субъекта. При обучении и последующей профессиональной деятельности они не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде. Для данной категории обучающихся важно дозировать нагрузки при обучении, при необходимости организовывать дополнительные перерывы, сокращать интеллектуальные нагрузки, чередовать умственную и физическую активность.

Раздел 2. Общая характеристика примерной адаптированной образовательной программы

Разработка и реализация адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения ориентирована на решение следующих задач:

- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- создание в образовательной организации специальных условий, необходимых для получения среднего профессионального образования обучающихся инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, их социализации и адаптации;
- повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ОВЗ;
- возможность формирования индивидуального образовательного маршрута для обучающегося с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ;
- формирование в образовательной организации толерантной инклюзивной культуры.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: «Техник-технолог» – 4464 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: «Техник-технолог» – 2 года 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ООО «ГИПЕРГЛОБУС»	
Профессию рабочего, должность служащего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса
Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методиками работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план

		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
			Умения:
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
			Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-
ОК 03	Планировать и реализовывать		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-

	собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.09	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и

			построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		Умения:
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и

			социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.		Навыки:
		Н 1.1.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
		Н 1.1.02	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;
		Н 1.1.03	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
		Н 1.1.04	проверки товарного оформления и хранения продукции;

		Н 1.1.05	оформления документов на отпущенную продукцию;
		Н 1.1.06	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
		Н 1.1.07	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
		Н 1.1.08	обеспечения безопасных условий труда на производстве;
		Н 1.1.09	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
		Н 1.1.10	участия в планировании основных показателей производства;
		Н 1.1.11	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
		Н 1.1.12	анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;
		Н 1.1.13	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
			Умения:
		У 1.1.01	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
		У 1.1.02	правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
		У 1.1.03	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
		У 1.1.04	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		У 1.1.05	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия)

			и выявлять причины несоответствия нормам;
		У 1.1.06	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
		У 1.1.07	обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
		У 1.1.08	учитывать рабочее время и выработку работающих;
		У 1.1.09	контролировать выполнение производственных плановых заданий;
		У 1.1.10	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
			Знания:
		З 1.1.01	требования охраны труда;
		З 1.1.02	производственный контроль на предприятиях отрасли;
		З 1.1.03	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	З 1.1.04	основы производственного учета;
		З 1.1.05	методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
		З 1.1.06	виды брака и его учет в производстве;
		З 1.1.07	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
		З 1.1.08	нормы времени и выработки по технологическим операциям.
			Навыки:
		Н 1.2.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
		Н 1.2.02	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;
		Н 1.2.03	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
		Н 1.2.04	проверки товарного оформления и хранения

		продукции;
	Н 1.2.01	оформления документов на отпущенную продукцию;
	Н 1.2.05	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
	Н 1.2.06	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
	Н 1.2.07	участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;
	Н 1.2.08	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
	Н 1.2.09	определения потребности в рабочей силе;
	Н 1.2.10	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
	Н 1.2.11	учета рабочего времени и выработки работающих;
	Н 1.2.12	организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;
	Н 1.2.13	обеспечения безопасных условий труда на производстве;
	Н 1.2.14	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
	Н 1.2.15	участия в планировании основных показателей производства;
	Н 1.2.16	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
	Н 1.2.17	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
	Н 1.2.18	анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;

	Н 1.2.19	учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
	Н 1.2.20	разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
	Н 1.2.21	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
		Умения:
	У 1.2.01	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
	У 1.2.02	правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
	У 1.2.03	планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;
	У 1.2.04	осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
	У 1.2.05	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
	У 1.2.06	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
	У 1.2.07	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
	У 1.2.08	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
	У 1.2.09	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
	У 1.2.10	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
	У 1.2.11	вести учет брака и анализ причин образования дефектов

		продукции;
	У 1.2.12	разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
	У 1.2.13	разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
	У 1.2.14	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
	У 1.2.15	определять потребности в рабочей силе;
	У 1.2.16	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
	У 1.2.17	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
	У 1.2.18	обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
	У 1.2.19	учитывать рабочее время и выработку работающих;
	У 1.2.20	контролировать выполнение производственных плановых заданий;
	У 1.2.21	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания:
	З 1.2.01	требования охраны труда;
	З 1.2.02	производственный контроль на предприятиях отрасли;
	З 1.2.03	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
	З 1.2.04	основы производственного учета;
	З 1.2.05	методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
	З 1.2.06	виды брака и его учет в производстве;
	З 1.2.07	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
	З 1.2.08	нормы времени и выработки по технологическим операциям.

Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.		Навыки:
		Н 2.1.01	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;
		Н 2.1.02	распределения поступающего сырья на переработку;
		Н 2.1.03	первичной обработки сырья;
		Н 2.1.04	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;
		Н 2.1.05	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);
		Н 2.1.06	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;
		Н 2.1.07	выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;
		Н 2.1.08	наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;
		Н 2.1.09	регулирования температуры и времени охлаждения;
		Н 2.1.10	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;
		Н 2.1.11	контроля качества;
		Н 2.1.12	оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
			Умения:
		У 2.1.01	приемки сырья животного происхождения;
		У 2.1.02	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
		У 2.1.03	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
		У 2.1.04	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической

		безопасности;
	У 2.1.05	установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
	У 2.1.06	контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;
	У 2.1.07	ведения первичной документации;
	У 2.1.08	безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
		Знания:
	З 2.1.01	общие сведения о мясном скотоводстве;
	З 2.1.02	физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;
	З 2.1.03	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;
	З 2.1.04	ход приемки сырья животного происхождения;
	З 2.1.05	правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
	З 2.1.06	требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
	З 2.1.07	режимы первичной переработки мясного сырья;
	З 2.1.08	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
	З 2.1.09	правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;

		3 2.1.10	требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;
		3 2.1.11	формы и правила ведения первичной документации;
		3 2.1.12	устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;
		3 2.1.13	принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.		Навыки:
		Н 2.2.01	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;
		Н 2.2.02	распределения поступающего сырья на переработку;
		Н 2.2.03	первичной обработки сырья;
		Н 2.2.04	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;
		Н 2.2.05	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);
		Н 2.2.06	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;
		Н 2.2.07	выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;
		Н 2.2.08	наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;
		Н 2.2.09	регулирования температуры и времени охлаждения;
		Н 2.2.10	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;
		Н 2.2.11	контроля качества;
		Н 2.2.12	оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.

		Умения:
	У 2.2.01	приемки сырья животного происхождения;
	У 2.2.02	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
	У 2.2.03	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
	У 2.2.04	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
	У 2.2.05	установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
	У 2.2.06	контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;
	У 2.2.07	ведения первичной документации;
	У 2.2.08	безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
		Знания:
	З 2.2.01	общие сведения о мясном скотоводстве;
	З 2.2.02	физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;
	З 2.2.03	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;
	З 2.2.04	ход приемки сырья животного происхождения;
	З 2.2.05	правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
	З 2.2.06	требования к контролю качества

		изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
	3 2.2.07	режимы первичной переработки мясного сырья;
	3 2.2.08	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
	3 2.2.09	правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
	3 2.2.10	требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;
	3 2.2.11	формы и правила ведения первичной документации;
	3 2.2.12	устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;
	3 2.2.13	принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Навыки:
	Н 2.3.01	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;
	Н 2.3.02	распределения поступающего сырья на переработку;
	Н 2.3.03	первичной обработки сырья;
	Н 2.3.04	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;
	Н 2.3.05	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);
	Н 2.3.06	подготовки рабочего места и оборудования к ведению

		процесса охлаждения;
	Н 2.3.07	выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;
	Н 2.3.08	наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;
	Н 2.3.09	регулирования температуры и времени охлаждения;
	Н 2.3.10	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;
	Н 2.3.11	контроля качества;
	Н 2.3.12	оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения:
	У 2.3.01	приемки сырья животного происхождения;
	У 2.3.02	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
	У 2.3.03	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
	У 2.3.04	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
	У 2.3.05	установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
	У 2.3.06	контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;
	У 2.3.07	ведения первичной документации;
	У 2.3.08	безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.

		Знания:
	3 2.3.01	общие сведения о мясном скотоводстве;
	3 2.3.02	физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;
	3 2.3.03	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;
	3 2.3.04	ход приемки сырья животного происхождения;
	3 2.3.05	правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
	3 2.3.06	требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
	3 2.3.07	режимы первичной переработки мясного сырья;
	3 2.3.08	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
	3 2.3.09	правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
	3 2.3.10	требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;
	3 2.3.11	формы и правила ведения первичной документации;
	3 2.3.12	устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;
	3 2.3.13	принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.

Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.		Навыки:
		Н 3.1.01	планирования работы структурного подразделения;
		Н 3.1.02	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
		Н 3.1.03	принятия управленческих решений.
			Умения:
		У 3.1.01	рассчитывать выход продукции в ассортименте;
		У 3.1.02	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
			Знания:
		З 3.1.01	принципов и форм организации производственного процесса;
		З 3.1.02	методики расчета выхода продукции;
		З 3.1.03	структуры издержек производства и пути снижения затрат;
		З 3.1.04	методики расчета экономических показателей.
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		Навыки:
		Н 3.2.01	планирования работы структурного подразделения;
		Н 3.2.02	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
		Н 3.2.03	принятия управленческих решений.
			Умения:
		У 3.2.01	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;
		У 3.2.02	оформлять планы работы по установленной форме;
		У 3.2.03	проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.
			Знания:
		З 3.2.01	принципы и виды планирования работы бригады (команды);
		З 3.2.02	основные приемы организации работы исполнителей;
		З 3.2.03	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 3.3.		Навыки:

	Организовывать работу трудового коллектива.	Н 3.3.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
		Н 3.3.02	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;
		Н 3.3.03	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
		Н 3.3.04	инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
		Н 3.3.05	обеспечения безопасных условий труда на производстве;
		Н 3.3.06	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
		Н 3.3.07	участия в планировании основных показателей производства.
			Умения:
		У 3.3.01	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;
		У 3.3.02	правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
		У 3.3.03	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		У 3.3.04	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
		У 3.3.05	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
		У 3.3.06	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
		У 3.3.07	обеспечивать безопасные условия труда на производстве.
			Знания:
		З 3.3. 01	принципы и виды планирования работы бригады (команды);

		З 3.3. 02	основные приемы организации работы исполнителей;
		З 3.3. 03	правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.		Навыки:
		Н 3.4.01	группировки и анализа информации;
		Н 3.4.02	расчета показателей производительности труда;
		Н 3.4.03	расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;
		Н 3.4.04	расчета суммы прибыли, процента рентабельности;
		Н 3.4.05	расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.
			Умения:
		У 3.4.01	использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);
		У 3.4.02	сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;
		У 3.4.03	осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;
		У 3.4.04	принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.
			Знания:
		З 3.4.01	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.		Навыки:
		Н 3.5.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
		Н 3.5.02	проверки товарного оформления и хранения продукции;
		Н 3.5.03	оформления документов на отпущенную продукцию;
		Н 3.5.04	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных

			материалов, упаковки и тары;
		Н 3.5.05	учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
			Умения:
		У 3.5.01	правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
		У 3.5.02	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
		У 3.5.03	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
		У 3.5.04	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		У 3.5.05	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
		У 3.5.06	определять потребности в рабочей силе;
		У 3.5.07	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
		У 3.5.08	учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
			Знания:
		З 3.5.01	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
		З 3.5.02	основы производственного учета;
		З 3.5.03	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
		З 3.5.04	нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Освоение видов работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	ПК 4.1. Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части). Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам)		Навыки:
		Н 4.1.01	первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 4.1.02	обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка

	частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов
Н 4.1.03	мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
	Умения:
У 4.1.01	подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
У 4.1.02	вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья
У 4.1.03	выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения
У 4.1.04	оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
	Знания:
З 4.1.01	анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения
З 4.1.02	способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
З 4.1.03	характеристика основных технологических процессов,

ПК.4.2. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам. Выполнять процесс жиловки субпродуктов		устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	З 4.1.04	виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья
		Навыки:
	Н 4.2. 01	первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 4.2. 02	жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов
		Умения:
	У 4.2.01	подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
	У 4.2.02	вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья
	У 4.2.03	выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения
	У 4.2.04	оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		Знания:
	З 4.2.01	анатомическое строение туш

			всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения
		З 4.2.02	способы жиловки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологическими процессами	ПК 5.1. Организовывать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами		Навыки:
		Н 5.1.01	Организация работы автоматизированных систем управления технологическими процессами
			Умения:
		У 5.1.01	Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов
			Знания:
		З 5.1.01	Принцип работы автоматизированных систем управления технологическими процессами
	ПК 5.2. Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами		Навыки:
		Н 5.1.01	Обеспечение работы автоматизированных систем управления технологическими процессами
			Умения:
		У 5.2.01	Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологическими процессами
			Знания:
		З 5.2.01	Возможности работы автоматизированных систем управления технологическими процессами.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий	ЛР 2

приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в строительной отрасли и системе жилищно-коммунального хозяйства личного роста как профессионала	ЛР13
Способный ставить перед собой цели под для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;	ЛР14
Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии	ЛР15

Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем при строительстве и эксплуатации объектов капитального строительства;	ЛР 16
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные в Московской области	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 18
Открытый к текущим и перспективным изменениям региона в области труда и профессий	ЛР 19
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 21
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные колледжем	
Мотивация к самообразованию и развитию	ЛР 23
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 24
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	ЛР 25

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Примерный учебный план

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы, ак.ч.	Объем образовательной программы, ак. ч.									Курс изучения
			Самостоятельная работа	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Промежуточная аттестация	
				Всего учебных занятий	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	В том числе			практика			
						Урок, лекция, семинар	Практическое занятие, лабораторное занятие	Курсовая работа (проект)	Учебная	Производственная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	Обязательная часть образовательной программы	2904		2904	1736	1072	804	32	900		96	
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	432		432	314	118	314					
СГ.01	История России	38		38	16	22	16					2,3
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	72		72	70	2	70					2,3
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68		68	28	40	28					2,3
СГ.04	Физическая культура	178		178	164	14	164					2,3
СГ.05	Основы бережливого производства	40		40	24	16	24					2,3

СГ.06	Основы финансовой грамотности	36		36	12	24	12					2,3
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	672	12	624	302	322	302				36	
ОП. 01	Введение в специальность	66	2	64	30	34	30					1
ОП. 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	40		40	16	24	16					2
ОП. 03	Процессы и аппараты	98		98	56	42	56					2
ОП. 04	Метрология и стандартизация	40		40	10	30	10					2
ОП. 05	Автоматизация технологических процессов	80		80	40	40	40					2
ОП. 06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	138		126	80	46	80				12	2
ОП. 07	Анатомия и физиология животных	102		90	30	60	30				12	1
ОП. 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	108	10	86	40	46	40				12	2
	Адаптационный цикл	180	20	160	46	114	46					
АД. 01	Основы социальной адаптации на рынке труда	108	20	88	26	62	26					2
АД. 02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	72		72	20	52	20					2
ПМ.00	Профессиональные модули	2820	256	1316	1656	808	468	40	324	1008		
ПМн.01¹	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных	1168	120	748	520	496	232	20	72	216		

¹ Номер ПМн присваивает образовательная организация самостоятельно при составлении ОПОП в сквозной нумерации соответственно выбранной направленности.

[illegible]

[illegible]

5.2. Примерный календарный учебный график

курс	сентябрь				29 сен – 5 окт	октябрь			27 окт – 2 нояб	ноябрь				декабрь				29 дек – 4 янв	январь			26 янв – 1 фев	февраль			23 фев – 1 мар	март				30 мар – 5 апр	апрель			27 апр – 3 май	май				июнь				29 июн – 5 июл	июль			27 июн – 2 авг	август						
	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28		5-11	12-18	19-25		2-8	9-15	16-22		2-8	9-15	16-22	2-8		9-15	16-22	23-29		6-12	13-19	20-26	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7		8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26	3-9	10-16	17-23	24-31
	1	2	3	4		6	7	8		10	11	12	13	14	15	16	17		18	19	20		21	22	23		24	25	26	27		28	29	30		31	32	33	34	35	36	37	38		39	40	41		42	43	44	45	46	47	48
I															∴	=	=															0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	∴	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
II															∴	=	=											8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	∴	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III														0	0	0	0	=	=								8	8	8	8	8	8	∴	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						Промежуточная аттестация, нед.	практика		ГИА	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр			УП	ПП + ПДП			
нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.	2	5	4	0	11	52	
1 курс	30	1080	16	576	14	504	2		14	6	2	52
2 курс	26	936	13	486	7	252	2			6	2	52
3 курс	20	720	13	468	7	252	51	4	10	6	24	43
итого	115	4140	62	2232	53	1908	7	9	28	6	24	199

уч. час.	4140
ПА	252
ГИА	216
Практика	1332

Итого 4464

Обозначения:



Модули и дисциплины (обязательная часть)



Модули и дисциплины (вариативная часть)



Промежуточная аттестация



Каникулы



Государственная итоговая аттестация



Практики

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

5.5. Примерные адаптированные рабочие программы дисциплин/профессиональных модулей

В рамках адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования разрабатываются программы всех учебных дисциплин, указанных в учебном плане. На титульном листе рабочей программы учебной дисциплины указываются сведения о порядковом номере Приложения, код и наименование профессии/специальности, нозология для которой разработана данная программа, индекс и наименование рабочей программы учебной дисциплины, указывается год.

Наименования дисциплин, объем нагрузки и самостоятельной работы указываются точно, как указано в учебном плане.

Структура программы учебной дисциплины содержит следующие разделы:

Общая характеристика примерной рабочей программы учебной дисциплины;

Структура и содержание учебной дисциплины;

Условия реализации учебной дисциплины;

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Нагрузка по видам занятий (теоретические занятия, практические и лабораторные занятия) должна соответствовать, указанным в учебном плане, значениям.

Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

Одним из требований реализации АООП СПО, является доступность - адаптация территорий, сооружений и помещений для максимального удовлетворения всех категорий граждан в занятиях физической культурой и спортом;

*Адаптивная физическая культура является частью физической культуры, использующей комплекс эффективных средств физической реабилитации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Образовательная организация самостоятельно регулирует организацию занятий физической культурой для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ, отнесенных к специальной медицинской группе «А» (оздоровительная группа) или группе «Б» (реабилитационная группа), а также обучающихся, освобожденных от физических нагрузок. Особый порядок освоения дисциплины «Адаптированная физическая культура» устанавливается на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. Вид, степень и уровень физических нагрузок на занятиях физической культурой необходимо планировать в зависимости от нозологии обучающегося и степени ограниченности возможностей. Обучающиеся, не прошедшие медицинское обследование, к занятиям физической культурой не допускаются. Дисциплина «Физическая культура» реализуется согласно требованиям ФГОС СПО.

Требования к преподавателю дисциплины «Адаптированная физическая культура»: высшее образование (бакалавриат или специалитет или магистратура) по специальности или направлению подготовки «Физическая культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья (адаптивная физическая культура)» или Высшее образование (бакалавриат или специалитет или магистратура) в рамках одной из укрупненных групп специальностей и направлений подготовки высшего образования «Физическая культура и спорт», «Образование и педагогические науки» (направленность (профиль) по физической культуре и спорту) или в рамках специальности высшего образования «Служебно-прикладная физическая подготовка» и дополнительное профессиональное образование в сфере адаптивной физической культуры и (или) адаптивного спорта или Высшее образование (бакалавриат или специалитет или магистратура) и дополнительное профессиональное образование по программам профессиональной переподготовки в сфере адаптивной физической культуры и (или) адаптивного спорта»

Примерные адаптированные рабочие программы дисциплин представлены в приложении 2.

Примерные адаптированные рабочие программы профессиональных модулей представлены в приложении 1.

5.6. Примерные рабочие программы адаптационных дисциплин

Рабочие программы адаптационных дисциплин составляются в том же формате, что и все рабочие программы других дисциплин и направлены на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующие социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Примерные варианты адаптационных дисциплин/модулей (образовательная организация определяет самостоятельно):

Основы адаптации на рынке труда.

Основы саморазвития, самообразования и самоорганизации.

Основы эффективного общения (в соответствии с нозологией).

Саморазвитие и общение в условиях зрительной недостаточности.

Социальная адаптация и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности.

Социально-психологический тренинг для обучающихся инвалидностью и/или лица с ОВЗ

Стратегии карьерно-профессиональной навигации

Стратегия и тактика оптимизации собственных возможностей

Тайм-менеджмент

Технологии развития социальной активности, ответственности и мобильности

Основы эффективной коммуникации

Примерные рабочие программы адаптационных дисциплин представлены в приложении 2.

Раздел 6. Примерные условия реализации адаптированной образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению адаптированной образовательной программы

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы; мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Материально-техническое оснащение реализации образовательной программы должно отвечать требованиям, определенным образовательной программой по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-гуманитарных дисциплин;
иностранного языка;
процессов и аппаратов пищевых производств;
информационных технологий;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технология мяса и мясных продуктов;
технологическое оборудование мясного производства.

Лаборатории:

химии;
биохимии мяса и мясных продуктов;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации.

Спортивный комплекс

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
– актовый зал;
и др.

6.2 Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению примерной адаптированной образовательной программы.

Образовательная организация, реализующая программу специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки,

лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

учебная и техническая литература, учебно-методические издания;

комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Иностранного языка»,

оснащенный оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);

комплекты дидактических раздаточных материалов;

- техническими средствами обучения:

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия;

магнитофон.

Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»,

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Информационных технологий»,

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

техническими средствами обучения:

компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций;

интерактивная доска;

лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;

Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);

комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»,

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

комплекты индивидуальных средств защиты;

робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи;

контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;

огнетушители порошковые (учебные);

огнетушители пенные (учебные);

огнетушители углекислотные (учебные);

устройство отработки прицеливания;

учебные автоматы АК-74;

винтовки пневматические;

медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»,

оснащенный, оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

техническими средствами:

компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;

презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Химии»

- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, лупы, штативы;

- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, мешалки и встряхиватели;

- оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки.

Лаборатория «Биохимия мяса и мясных продуктов»,

«Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

- измерительное оборудование: весы, pH-метр;

- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;

- оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы.

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

- комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
- комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
- комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
- комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Лаборатория «Метрологии и стандартизации»

- средства измерения электрических величин;
- средства измерения геометрических размеров;
- раздаточный и дидактический материал: законы РФ по Метрологии, стандартизации и сертификации, перечень продукции, подлежащей добровольной и обязательной сертификации, показатели качества продукции, единицы измерения системы «СИ»;
- видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине «Метрология и стандартизация».

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 01. История России	не менее 15
2	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности	не менее 15

3	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 03. Безопасность жизнедеятельности	не менее 15
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 04. Физическая культура	не менее 15
5	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 05. Основы бережливого производства	не менее 15
6	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 06. Основы финансовой грамотности	не менее 15
7	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 01. Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	не менее 15
8	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 02. Процессы и аппараты	не менее 15
9	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 03. Метрология и стандартизация	не менее 15
10	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 04. Автоматизация технологических процессов	не менее 15
11	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ОП 05. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	не менее 15
12	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	не менее 15
13	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	не менее 15

	Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
14	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	не менее 15
15	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	не менее 15
16	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	не менее 15

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практикоориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные модули, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии/специальности.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули,

профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся. Также субъектами воспитательного процесса могут быть представители профессионального сообщества (партнеры, работодатели) при их активном участии в воспитательной работе образовательной организации.

Реализацию рабочей программы воспитания осуществляет педагогический коллектив образовательной организации: педагоги-предметники, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп, воспитатели общежития, заведующий библиотеки, руководители кружков, творческих объединений и спортивных секций. Некоторые воспитательные мероприятия могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий.

Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.5. Требования к кадровым условиям реализации примерной адаптированной образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации соответствует квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП СПО, должны быть ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ и учитывать их при организации образовательного процесса.

Педагогические работники должны быть ознакомлены с технологическими, методическими и психологическими аспектами обучения, учитывать специфические особенности обучения, в зависимости от имеющихся у обучающихся ограничений возможностей здоровья. Преподаватели, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, должны иметь следующие необходимые знания:

- об особенностях психофизического развития обучающихся, относящихся к разным нозологическим группам;
- в области методик, технологий, подходов в организации образовательного процесса для обучающихся, относящихся к разным нозологическим группам;
- о специфическом инструментарии и возможностях, позволяющих технически осуществлять процесс обучения.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утвержденным Министерством просвещения Российской Федерации 01 июня 2021 г. № АН-16/11вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

6.7. Требования к организации практической подготовки обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья

Реализация адаптированной образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства по компетенции «Мясопереработка» (или их аналогов).

При проведении лабораторных и практических занятий, учебной практики учебная группа может разбиваться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Места производственной практики должны обеспечить выполнение видов профессиональной деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования под руководством высококвалифицированных специалистов-наставников. Оборудование и техническое оснащение рабочих мест производственной практики на предприятиях должно соответствовать содержанию деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Для обучающихся с соматическими нарушениями форма проведения практической подготовки устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающихся с соматическими нарушениями образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

6.8. Требования к организации текущего контроля и промежуточной аттестации

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д. Текущий контроль направлен на получение информации, анализируя которую преподаватель вносит необходимые коррективы в ход образовательного процесса. Это может касаться изменения содержания, пересмотра подходов к выбору форм и методов педагогической деятельности или же принципиальной перестройки всей системы работы.

Промежуточная аттестация обучающихся с инвалидностью и /или лиц с ОВЗ осуществляется в форме зачетов, экзаменов и иных форм контроля. Форма и срок проведения промежуточной аттестации для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответов. Возможно установление ПОО индивидуальных

графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и/или лицами с ОВЗ.

При необходимости промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала.

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по адаптированной образовательной программе определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой образовательная организация принимает участие на добровольной основе.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по АОП обучающимся должна предоставляться возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Продолжительность прохождения обучающимся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья промежуточной аттестации может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности:

- продолжительность промежуточной аттестации, проводимой письменно, не более чем на 60 минут;
- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на промежуточной аттестации, проводимой в устной форме, не более чем на 20 минут.

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

- организация питания и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий во время проведения экзамена.

В целях совершенствования АОП при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по АОП образовательная организация должна привлекать работодателей и педагогических работников образовательной организации.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по АОП в рамках процедуры государственной аккредитации образовательной деятельности по АОП требованиям ФГОС СПО с учетом соответствующей образовательной программы с учетом соответствующей образовательной программы.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по АОП может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающих требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения проходит в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных федеральным государственным

бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Для выпускников с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Выпускники с инвалидностью и/или лица с ОВЗ сдают экзамен (экзамены)/демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При подготовке и проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 "Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья" Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968, определяющих порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с инвалидами и/или лиц с ОВЗ.

При проведении демонстрационного экзамена для инвалидов и/или лиц с ОВЗ и при необходимости предусматривается возможность создания дополнительных условий с учетом индивидуальных особенностей.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с инвалидами и/или лиц с ОВЗ. Соответствующий запрос по созданию дополнительных условий для обучающихся с инвалидами и/или лиц с ОВЗ направляется образовательными организациями в адрес организаторов при формировании заявки на проведение демонстрационного экзамена.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с инвалидами и/или лиц с ОВЗ. Соответствующий запрос по созданию дополнительных условий для обучающихся с инвалидами и/или лиц с ОВЗ направляется образовательными организациями в адрес организаторов при формировании заявки на проведение демонстрационного экзамена.

Для обеспечения проведения демонстрационного экзамена в дополнение к ассистенту (помощнику) по оказанию технической помощи, при необходимости привлекаются специалисты сопровождения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов: тьюторы, психологи, социальные педагоги, тифлосурдопереводчики и др. сопровождающие лица.

Организация, которая на своей площадке проводит демонстрационный экзамен, обеспечивает условия проведения экзамена, включая питьевой режим, безопасность, медицинское сопровождение и техническую поддержку.

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена ассистентов, оказывающих инвалидам и/или лицам с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений);

- увеличение продолжительности экзамена с учетом нозологии и рекомендаций ППС или ППК;

- организацию питания и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий во время проведения экзамена (порядок организации питания (место и форма) и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ определяется органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими государственное управление в сфере образования, самостоятельно);

- присутствие, при необходимости, одного из родителей (законных представителей).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов и/или лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации (при возникновении трудностей, в том числе, связанных с нахождением в одной аудитории участников экзамена, относящихся к разным нозологическим группам, рекомендуется организовывать для них отдельные аудитории);

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

В случае проведения государственной итоговой аттестации с элементами демонстрационного экзамена, образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа студентов непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедур.

Выпускники или родители (законные представители) выпускников инвалидов и/или лиц с ограниченными возможностями здоровья не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

Для создания специальных условий при проведении ГИА выпускнику необходимо наличие заключения ПМПК с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальной ситуации развития (статус обучающегося с ОВЗ) или подтвержденная федеральным государственным учреждением медикосоциальной экспертизы инвалидность (оригинал/заверенная копия справки, подтверждающая факт установления инвалидности).

В программе ГИА должен быть определен порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с инвалидов и/или лиц с ОВЗ в условиях проведения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

В программе ГИА указываются условия проведения демонстрационного экзамена для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, включая:

- механизм создания специальных условий при проведении демонстрационного экзамена с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;
 - обеспечение специальными техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом индивидуальных особенностей обучающихся инвалидностью и/или лица с ОВЗ;
 - привлечение ассистентов или волонтеров для дистанционного сопровождения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов при проведении демонстрационного экзамена;
 - наличие специального графика выполнения задания и др.
- Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 4.

Раздел 8. Разработчики примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Полосина Юлия Валерьевна	ГБПОУ МО «Щелковский колледж», препОДАватель
Иркабаева Динара Мансуровна	ГБПОУ МО «Щелковский колледж», препОДАватель
Лазукина Любовь Павловна	ГБПОУ МО «Щелковский колледж», старший методист
Тараскина Светлана Николаевна	ГБПОУ МО «Щелковский колледж», заместитель директора по УВР

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Круглова Татьяна Анатольевна	ГБПОУ МО «Щелковский колледж», заместитель директора по УМР

**Приложение 1. Примерные программы адаптированных профессиональных модулей
нозологическая категория обучающиеся с инвалидностью без нарушения
психофизического развития**

Приложение 1.1

Полное наименование образовательной организации в соответствии с Уставом

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМн₁. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции
на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции
из мясного сырья»**

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

Профессиональный цикл

**обучающиеся с инвалидностью
без нарушения психофизического развития**

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМн. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся с инвалидностью без нарушения психофизического развития должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н 1.1.02 участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; Н 1.1.03 мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; Н 1.1.04 проверки товарного оформления и хранения продукции; Н 1.1.05 оформления документов на отпущенную продукцию; Н 1.1.06 проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; Н 1.1.07 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; Н 1.1.08 обеспечения безопасных условий труда на производстве; Н 1.1.09 разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; Н 1.1.10 участия в планировании основных показателей производства;

	Н 1.1.11 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; Н 1.1.12 анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; Н 1.1.13 разработки предложений по устранению отклонений от нормативов Н 1.2.14 разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; Н 1.2.15 участия в планировании основных показателей производства; Н 1.2.16 участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; Н 1.2.17 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; Н 1.2.18 анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; Н 1.2.19 учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; Н 1.2.20 разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; Н 1.2.21 разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
Уметь	У 1.1.01 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; У 1.1.02 правильно оформлять учетно-отчетную документацию; У 1.1.03 контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; У 1.1.04 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; У 1.1.05 анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; У 1.1.06 разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; У 1.1.07 обеспечивать безопасные условия труда на производстве; У 1.1.08 учитывать рабочее время и выработку работающих; У 1.1.09 контролировать выполнение производственных плановых заданий; У 1.1.10 разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции У 1.2.01 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; У 1.2.02 правильно оформлять учетно-отчетную документацию; У 1.2.03 планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; У 1.2.04 осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;

	У 1.2.05 проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; У 1.2.06 проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; У 1.2.07 контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; У 1.2.08 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; У 1.2.09 анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; У 1.2.10 разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; У 1.2.11 вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; У 1.2.12 разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; У 1.2.13 разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; У 1.2.14 рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; У 1.2.15 определять потребности в рабочей силе; У 1.2.16 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; У 1.2.17 организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; У 1.2.18 обеспечивать безопасные условия труда на производстве; У 1.2.19 учитывать рабочее время и выработку работающих; У 1.2.20 контролировать выполнение производственных плановых заданий; У 1.2.21 разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Знать	З 1.1.01 требования охраны труда; З 1.1.02 производственный контроль на предприятиях отрасли; З 1.1.03 учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; З 1.1.04 основы производственного учета; З 1.1.05 методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; З 1.1.06 виды брака и его учет в производстве; З 1.1.07 материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; З 1.1.08 нормы времени и выработки по технологическим операциям З 1.2.01 требования охраны труда; З 1.2.02 производственный контроль на предприятиях отрасли; З 1.2.03 учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;

	З 1.2.04 основы производственного учета; З 1.2.05 методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; З 1.2.06 виды брака и его учет в производстве; З 1.2.07 материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; З 1.2.08 нормы времени и выработки по технологическим операциям.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов –1168 часов

в том числе в форме практической подготовки - 520 часов

Из них на освоение МДК –868 часов

в том числе самостоятельная работа 120

практики, в том числе учебная –72 часа

производственная –216 часов

Промежуточная аттестация 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Обучение по МДК					Практики		
				Всего	В том числе						
Лабораторных и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	440	128	440	128		60				
ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Раздел 2. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	428	104	348	104	20	60				
	Учебная практика	72	72			72					
	Производственная практика	216	216								216
	Промежуточная аттестация	12				12					
	Всего:	1168	520	788	232	20	120	12	72	216	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
		Обязат. часть ОП		
Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		440/440		
МДКн. 01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях		440/440		
Тема 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли		52/16		
Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	Содержание	28/4		
	Структура мясокомбината: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.		ПК 1.1, ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.1.01
	Структура мясо-жирового корпуса при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.			Н 1.1.02
	Структура холодильника при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.			Н 1.1.03
	Структура мясоперерабатывающего: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.			Н 1.1.04
	Структура управления предприятием мясной отрасли.			Н 1.1.05
	Организация снабжения мясоперерабатывающего завода сырьем, полуфабрикатами, оборудованием, инвентарём, спецодеждой: источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка ингредиентов и вспомогательного сырья на склад. Складское и тарное хозяйство. Организация весового хозяйства. Правила хранения отдельных видов ингредиентов.			Н 1.1.06
				Н 1.1.07
				Н 1.1.08
				У 1.1.01
				У 1.1.02
				У 1.1.03
				З 1.1.01
				З 1.1.02
				З 1.1.03
				З 1.1.04
				З 1.1.05

	В том числе практических занятий и лабораторных работ			3 1.1.06
	Практическая работа 1. Отработка практических навыков на весоизмерительном оборудовании.			3 1.1.07 3 1.1.08
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли	Содержание	24/12		
	Организация работы в цехах мясо -жирового корпуса: цех первичной переработки скота, кишечный цех, цех пищевых жиров, субпродуктовый цех, отделение обработки шерстных субпродуктов, цех технических фабрикатов, шкуроконсервировочный цех: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.		ПК 1.1, ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.1.01 Н 1.1.02 Н 1.1.03 Н 1.1.04 Н 1.1.05 Н 1.1.06 Н 1.1.07 Н 1.1.08
	Организация работы в холодильном отделении (холодильнике): принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.			У 1.1.01 У 1.1.02 У 1.1.03
	Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода: сырьевое отделение, шприцовочное отделение, машинное отделение, отделение посола мяса, термическое отделение, упаковочное отделение: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.			3 1.1.01 3 1.1.02 3 1.1.03 3 1.1.04 3 1.1.05 3 1.1.06 3 1.1.07 3 1.1.08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			3 1.2.08
	Практическая работа 2. Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок).			
	Практическая работа 3. Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья (волчок).			
	Практическая работа 4. Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры.			
Тема 2. Убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов		220/80		

Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы	Содержание	12/4		
	Определение упитанности животных, сдаваемых на убой. Категории и упитанности убойных животных.		ПК 1.1, ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.1.01
	Транспортировка скота и птицы. Сдача-приемка крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов. Приемка скота и расчеты по массе и качеству. Предубойное содержание: цель, этапы, условия содержания животных.			Н 1.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Н 1.1.03
				Н 1.1.04
Тема 2.2. Основы первичной переработки				Н 1.1.05
				Н 1.1.06
				Н 1.1.07
				Н 1.1.08
				У 1.1.01
				У 1.1.02
				У 1.1.03
				З 1.1.01
				З 1.1.02
				З 1.1.03
				З 1.1.04
				З 1.1.05
				З 1.1.06
				З 1.1.07
				З 1.1.08
	Содержание	8/2		
	Первичная переработка скота	6	ПК 1.1, ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.1.01
	Первичная переработка свиней			Н 1.1.02
	Первичная переработка птицы			Н 1.1.03
	Первичная переработка кроликов			Н 1.1.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Н 1.1.05
	Практическая работа 6. Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки скота	2		Н 1.1.06
				Н 1.1.07
				Н 1.1.08
				У 1.1.01
				У 1.1.02
				У 1.1.03
				З 1.1.01
				З 1.1.02

				3 1.1.03 3 1.1.04 3 1.1.05 3 1.1.06 3 1.1.07 3 1.1.08
Тема 2.3. Первичная переработка свиней	Содержание Подача свиней на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Обработка свиных туш со съемкой шкуры. Обработка свиных туш методом крупонирования. Обработка свиных туш без съемки шкуры. Извлечение внутренних органов (нутровка/ливеровка). Распиловка и зачистка туш. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание. Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки свиней. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа 7. Организация рабочего места рабочего, выполняющего исследования на трихинеллез. Практическая работа 8. Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки свиней. Практическая работа 9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки свиней. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки свиней.	32/18	ПК 1.1, ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.1.01 Н 1.1.02 Н 1.1.03 Н 1.1.04 Н 1.1.05 Н 1.1.06 Н 1.1.07 Н 1.1.08 У 1.1.01 У 1.1.02 У 1.1.03 3 1.1.01 3 1.1.02 3 1.1.03 3 1.1.04 3 1.1.05 3 1.1.06 3 1.1.07 3 1.1.08
Тема 2.4. Первичная переработка птицы	Содержание Навешивание тушек на конвейер. Оглушение и убой. Обескровливание. Шпарка тушек птицы. Обесперивание (удаление маховых и хвостовых перьев, основного оперения).	32/16	ПК 1.1, ОК 01, ОК 02,	Н 1.1.01 Н 1.1.02 Н 1.1.03

	Воскование тушек водоплавающей птицы. Регенерация воскомасс. Опалка тушек птицы. Удаление голов. Отделение ног. Потрошение. Мойка тушек птицы. Охлаждение тушек птицы. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек птицы.		ОК 04	Н 1.1.04
	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы. Оценка качества тушек птицы. Клеймение и взвешивание.			Н 1.1.05
	Автоматизация и роботизация технологического процесса переработки сухопутной и водоплавающей птицы.			Н 1.1.06
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Н 1.1.07
	Практическая работа 10. Организация рабочего места рабочего, выполняющего обескровливание.			Н 1.1.08
	Практическая работа 11. Определение выхода продуктов убоя на линии переработки сухопутной и водоплавающей птицы.			У 1.1.01
	Практическая работа 12. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе переработки сухопутной и водоплавающей птицы.			У 1.1.02
Тема 2.5. Первичная переработка кроликов	Содержание	12/8		У 1.1.03
	Оглушение. Убой и обескровливание. Отделение передних конечностей и ушей. Забеловка и съемка шкурок с тушек кроликов. Нутровка тушек птицы. Отделение задних конечностей. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек кроликов.			3 1.1.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			3 1.1.02
	Практическая работа 13. Определение выхода продуктов убоя на линии переработки кроликов.			3 1.1.03
	Практическая работа 14. Отработка практических навыков формовки тушек кроликов для упаковки в потребительскую			3 1.1.04
				3 1.1.05
			ПК 1.1, ОК 01, ОК 02, ОК 04	3 1.1.06
				3 1.1.07
				3 1.1.08
				3 1.1.09
				3 1.1.10
				3 1.1.11
				3 1.1.12
				3 1.1.13

	упаковку.			У 1.1.03 З 1.1.01 З 1.1.02 З 1.1.03 З 1.1.04 З 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.07 З 1.1.08
Тема 2.6. Обработка субпродуктов	Содержание	28/8		
	Классификация субпродуктов по морфологическому строению.		ПК 1.1, ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.1.01
	Пищевая ценность субпродуктов.			Н 1.1.02
	Обработка шерстных субпродуктов.			Н 1.1.03
	Обработка мякотных субпродуктов.			Н 1.1.04
	Обработка слизистых субпродуктов.			Н 1.1.05
	Обработка мясокостных субпродуктов.			Н 1.1.06
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Н 1.1.07
	Практическая работа 15. Определение энергетической ценности различных видов субпродуктов.			Н 1.1.08
	Практическая работа 16. Отработка практических навыков обработки мякотных субпродуктов.			У 1.1.01 У 1.1.02 У 1.1.03 З 1.1.01 З 1.1.02 З 1.1.03 З 1.1.04 З 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.07 З 1.1.08
Тема 2.7. Обработка кишечного сырья	Содержание	24/8		
	Понятие о кишечном комплексе. Производственная и анатомическая номенклатура кишок убойных животных. Строение кишечной стенки.		ПК 1.1, ОК 01, ОК 02,	Н 1.1.01 Н 1.1.02 Н 1.1.03

	Обработка кишечного комплекта крупного рогатого скота.		ОК 04	Н 1.1.04	
	Обработка кишечного комплекта мелкого рогатого скота.			Н 1.1.05	
	Обработка кишечного комплекта свиней.			Н 1.1.06	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Н 1.1.07	
	Практическая работа 17. Подбор технологического оборудования для обработки различных видов кишечного сырья.			Н 1.1.08	
	Практическая работа 18. Отработка практических навыков по определению калибра кишечной оболочки.			У 1.1.01	
				У 1.1.02	
				У 1.1.03	
				З 1.1.01	
				З 1.1.02	
				З 1.1.03	
				З 1.1.04	
				З 1.1.05	
				З 1.1.06	
				З 1.1.07	
				З 1.1.08	
Тема 2.8. Переработка крови	Содержание	36/8			
	Основные физиологические константы крови сельскохозяйственных животных. Классификация кровепродуктов.			ПК 1.1, ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.1.01
	Стабилизация крови. Основы выбора стабилизаторов.				Н 1.1.02
	Дефибрирование крови. Аппаратурное оформление процесса.				Н 1.1.03
	Сепарирование крови. Аппаратурное оформление процесса.				Н 1.1.04
	Применение ультрафильтрации в технологии переработки крови.				Н 1.1.05
	Способы обесцвечивания крови.				Н 1.1.06
	Холодильная обработка крови.				Н 1.1.07
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				Н 1.1.08
	Практическая работа 19. Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных.				У 1.1.01
	Практическая работа 20. Отработка практических навыков по получению гематогена.				У 1.1.02
					У 1.1.03
					З 1.1.01
					З 1.1.02
		З 1.1.03			
		З 1.1.04			
			З 1.1.05		
			З 1.1.06		

				3 1.1.07 3 1.1.08
Тема 2.9. Обработка жирового сырья	Содержание	20/4		
	Классификация твердого и мягкого жирсырья для вытопки жира.		ПК 1.1, ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.1.01
	Установки периодического действия и поточно-механизированные линии для получения пищевых топленых жиров.			Н 1.1.02
	Гидроимпульсный и электроимпульсный способ извлечения жира из кости.			Н 1.1.03
	Обработка шквары. Очистка жира (сепарирование, отстаивание). Переохлаждение и фасование жира. Хранение топленого жира.			Н 1.1.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Н 1.1.05
	Практическая работа 21. Оценка качества пищевого топленого жира с точки зрения гидролитической порчи.			Н 1.1.06
				Н 1.1.07
Тема 2.10. Обработка кожевенного сырья и получение кормовой продукции	Содержание	16/4		
	Химический состав шкур. Обрядка шкур. Удаление навала с шерстной стороны. Мездрение шкур. Промывка. Контурирование. Сортировка шкур. Способы консервирования шкур. Маркировка шкур.		ПК 1.1, ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.1.01
	Обработка щетины.			Н 1.1.02
	Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах. Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах и скоростной сушкой в комплексе оборудования Я5-ФПВ. Переработка сырья в вакуумных котлах с			Н 1.1.03
				Н 1.1.04
				Н 1.1.05
				Н 1.1.06
				Н 1.1.07
				Н 1.1.08
				У 1.1.01
				У 1.1.02
				У 1.1.03
				3 1.1.01
				3 1.1.02
				3 1.1.03
				3 1.1.04
				3 1.1.05
				3 1.1.06
				3 1.1.07
				3 1.1.08

	предварительным обезжириванием в шнековых обезживателях с использованием машины АВЖ и автоклавов. Переработка сырья без обезжиривания. Переработка кератинсодержащего сырья. Переработка рога-копытного сырья.			У 1.1.03 З 1.1.01 З 1.1.02 З 1.1.03 З 1.1.04 З 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.07 З 1.1.08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа 22. Отработка практических навыков по осветлению кормового и технического жира.			
Тема 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки		108/32		
Тема 3.1. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса	Содержание	36/8		
	Тканевый, химический и нутриентный состав мяса.		ПК 1.1, ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.1.01
	Строение, состав и свойства мышечной ткани. Характеристика белков мышечной ткани.			Н 1.1.02
	Строение, состав и свойства соединительной ткани мяса. Характеристика белков соединительной ткани.			Н 1.1.03
	Строение, состав и свойства жировой ткани.			Н 1.1.04
	Строение, состав и свойства костной ткани.			Н 1.1.05
	Строение, состав и свойства крови. Характеристика белков крови. Процесс свертывания крови.			Н 1.1.06
	Автолиз мяса. Стадии автолиза. Мясо PSE, DFD, NOR.			Н 1.1.07
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			У 1.1.01
	Практическая работа 23. Оценка расчетным способом пищевой, в том числе биологической ценности различных видов мясного сырья.			У 1.1.02
	Практическая работа 24. Отработка практических навыков по определению свежести мяса.			У 1.1.03
				З 1.1.01
				З 1.1.02
Тема 3.2. Холодильная обработка мяса и мясных	Содержание	32/8		З 1.1.03 З 1.1.04 З 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.07 З 1.1.08
	Холодильная обработка как мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.		ПК 1.1, ОК 01,	Н 1.1.01 Н 1.1.02

продуктов	Охлаждение мясного сырья. Способы охлаждения. Параметры и длительность хранения мяса в охлажденном состоянии.		ОК 02, ОК 04	Н 1.1.03
	Подмораживание мяса. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.			Н 1.1.04
				Н 1.1.05
				Н 1.1.06
	Замораживание мяса и мясных продуктов. Способы замораживания. Процессы, протекающие в мясе при замораживании. Параметры и длительность хранения замороженного мяса.			Н 1.1.07
				Н 1.1.08
				У 1.1.01
				У 1.1.02
				У 1.1.03
Тема 2.3. Разделка, обвалка и жиловка мяса	Размораживание мяса. Процессы, протекающие в мясе при размораживании. Способы размораживания.			3 1.1.01
	Сублимационная сушка мяса и мясных продуктов			3 1.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			3 1.1.03
	Практическая работа 25. Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества.			3 1.1.04
				3 1.1.05
				3 1.1.06
	Практическая работа 26. Определение термического состояния мясного сырья.			3 1.1.07
				3 1.1.08
	Содержание	40/16		
	Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий.		ПК 1.1, ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.1.01
	Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий.			Н 1.1.02
	Разделка туш мелкого рогатого скота для производства колбасных изделий.			Н 1.1.03
				Н 1.1.04
				Н 1.1.05
	Разделка тушек птицы.			Н 1.1.06
	Обвалка и жиловка мяса.			Н 1.1.07
	Характеристика жилованного мяса.			Н 1.1.08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			У 1.1.01
	Практическая работа 27. Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота.			У 1.1.02
				У 1.1.03
				3 1.1.01
	Практическая работа 28. Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке полутуш крупного рогатого скота. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду.			3 1.1.02
				3 1.1.03
				3 1.1.04

	Оценка жилованного мяса.			3 1.1.05
	Практическая работа 29. Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке свиных полутуш. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.			3 1.1.06
	Практическая работа 30. Отработка практических навыков по разделке тушек птицы для дальнейшей реализации/промышленной переработки с уточнением названий частей тушек птицы.			3 1.1.07 3 1.1.08
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для транспортировки, первичной переработки убойных сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов, процессов обработки продуктов убоя, разделки, обвалки и жиловке мяса, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.		60		
Учебная практика раздела 1 Виды работ 1. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови. 2. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов. 3. Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе. 4. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров. 6. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья. 7. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота. 8. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота. 9. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней. 10. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш. 11. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота. 12. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов. 13. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной. 14. Выбор способа охлаждения мясного сырья. 15. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения.		72		Н 1.1.01 Н 1.1.02 Н 1.1.03 Н 1.1.04 Н 1.1.05 Н 1.1.06 Н 1.1.07 Н 1.1.08 Н 1.1.09 Н 1.1.10 Н 1.1.11 Н 1.1.12 Н 1.1.13 У 1.1.01 У 1.1.02 У 1.1.03 У 1.1.04 У 1.1.05

16. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 17. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования. 18. Выбор способа замораживания мясного сырья. 19. Выбор способа размораживания мясного сырья. 20. Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя.			У 1.1.06 У 1.1.07 У 1.1.08 У 1.1.09 У 1.1.10 З 1.1.01 З 1.1.02 З 1.1.03 З 1.1.04 З 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.07 З 1.1.08
Производственная практика раздела 1 Виды работ 1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных. 2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности. 3. Осмотр и сортировка убойных животных. 4. Убой и первичная переработка КРС. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС. 6. Убой и первичная переработка свиней. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней. 8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы. 9. Убой и первичная переработка кроликов. 10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы. 11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов. 12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса. 13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов. 14. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови. 15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.	108		Н 1.1.01 Н 1.1.02 Н 1.1.03 Н 1.1.04 Н 1.1.05 Н 1.1.06 Н 1.1.07 Н 1.1.08 Н 1.1.09 Н 1.1.10 Н 1.1.11 Н 1.1.12 Н 1.1.13 У 1.1.01 У 1.1.02 У 1.1.03 У 1.1.04 У 1.1.05 У 1.1.06 У 1.1.07 У 1.1.08

16. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.				У 1.1.09
17. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью.				У 1.1.10
18. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя.				З 1.1.01
19. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.				З 1.1.02
20. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.				З 1.1.03
				З 1.1.04
				З 1.1.05
				З 1.1.06
				З 1.1.07
				З 1.1.08
Курсовой проект (работа)				
Тематика курсовых проектов (работ)				
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)				
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)				
Раздел 2. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		428/440		
МДКн. 01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		428/440		
Тема 1. Технология колбасных изделий		142/48		
Тема 1.1. Ассортимент колбасных изделий	Содержание	28/8	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.2.01
	Ассортимент колбасных изделий.			Н 1.2.02
	Основное сырье в колбасном производстве.			Н 1.2.03
	Вспомогательное сырье в колбасном производстве.			Н 1.2.04
	Пищевые добавки: классификация, свойства и особенности применения.			У 1.2.01
				У 1.2.02
	География колбасной гастрономии.			У 1.2.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			У 1.2.04
	Практическая работа 31. Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза.			З 1.2.01
				З 1.2.02
Практическая работа 32. Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства.				З 1.2.03
				З 1.2.04
				З 1.2.05
				З 1.2.06
				З 1.2.07

				3 1.2.08
Тема 1.2. Посол сырья для колбасного производства	Содержание	26/8	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.2.01
	Измельчение мясного сырья перед посолом. Аппаратурное оформление отделения для измельчения мясного сырья перед посолом. Основные конструктивные особенности режущих органов.			Н 1.2.02
	Способы и технологические режимы посола. Посолочные ингредиенты. Продолжительность выдержки мяса в посоле в зависимости от степени измельчения и способа посола.			Н 1.2.03
	Изменения составных частей и свойств мясного сырья при посоле.			Н 1.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			У 1.2.01
	Практическая работа 33. Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина.			У 1.2.02
	Практическая работа 34. Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве.			У 1.2.03
				У 1.2.04
Тема 1.3. Приготовление фарша для колбасного производства	Содержание	26/8	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	3 1.2.01
	Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ.			3 1.2.02
	Формирование белково-жировой эмульсии.			3 1.2.03
	Аппаратурное оформление стадии фаршесоставления. Машины для тонкого измельчения: куттеры, эмульситаторы. Оборудование для перемешивания фарша. Фаршемешалки различных конструкций.			3 1.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			3 1.2.05
	Практическая работа 35. Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий.			3 1.2.06
	Практическая работа 36. Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии.			3 1.2.07
				3 1.2.08

				3 1.2.08
Тема 1.4. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов	Содержание	26/8		
	Виды колбасной оболочки: натуральная и искусственная оболочка. Фаршеемкость оболочек. Подготовка колбасных оболочек.		ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.2.01
	Формование колбасных батонов. Автоматизация процесса формования колбасных изделий. Навешивание колбасных батонов на рамы.			Н 1.2.02
	Аппаратурное оформление процессов формообразования колбасных батонов. Шприцы периодического и непрерывного действия.			Н 1.2.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			У 1.2.06
	Практическая работа 37. Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.			У 1.2.07
	Практическая работа 38. Определение фаршеемкости колбасных оболочек.			У 1.2.08
Тема 1.5. Термическая обработка колбасных изделий	Содержание	20/8		
	Термическая обработка колбасных изделий: обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение. Физико-химические процессы, протекающие в колбасных изделиях при термической обработке. Изменения составных частей и свойств мясного сырья при тепловой обработке.		ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	3 1.2.01
	Аппаратурное оформление процессов термической обработки колбасных изделий. Пароварочные камеры для колбасных изделий. Тупиковые и проходные камеры. Способы подвода пара, автоматизация транспортных операций в пароварочных камерах. Аппараты для обжарки мясных продуктов. Конструкции ярусных и рамных камер. Схемы подвода тепла. Термоагрегаты. Типы копчения. Коптильные камеры. Дрова и опилки. Способы подвода дыма. Конструкции дымогенераторов.			3 1.2.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			3 1.2.03
				3 1.2.04
				3 1.2.05
				3 1.2.06
				3 1.2.07
				3 1.2.08

	Практическая работа 39. Сравнительная оценка термической обработки варено-копченых и полукопченых колбасных изделий.			3 1.2.07 3 1.2.08
	Практическая работа 40. Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности.			
Тема 1.6. Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции	Содержание	16/8		
	Упаковочные и перевязочные материалы.		ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.2.01
	Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции. Барьерные технологии.			Н 1.2.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Н 1.2.03
	Практическая работа 41. Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов.			У 1.2.06
	Практическая работа 42. Отработка практических навыков техники упаковки в газовые среды, в вакуум.			У 1.2.07
Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса		120/42		У 1.2.08 У 1.2.09 У 1.2.10 3 1.2.01 3 1.2.02 3 1.2.03 3 1.2.04 3 1.2.05 3 1.2.06 3 1.2.07 3 1.2.08
Тема 2.1. Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья	Содержание	14/8		
	Ассортимент полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья, термической обработки, содержанию мясных ингредиентов и мышечной ткани.		ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.2.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Н 1.2.02
	Практическая работа 43. Изучение схем разделки говяжьих, свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота, тушек птицы для производства полуфабрикатов.			Н 1.2.03
	Практическая работа 44. Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов.			У 1.2.06
				У 1.2.07 У 1.2.08 У 1.2.09 У 1.2.10 3 1.2.01

				3 1.2.02 3 1.2.03 3 1.2.04 3 1.2.05 3 1.2.06 3 1.2.07 3 1.2.08
Тема 2.2. Технология натуральных полуфабрикатов	Содержание	28/12		
	Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.		ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.2.01
	Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.			Н 1.2.02
	Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Разделка. Нанесение приправы. Фасование, упаковывание, охлаждение, замораживание. Сроки хранения и реализация.			Н 1.2.03
	Технология панированных полуфабрикатов. Подготовка сырья. Отбивание, смачивание льезоном, панирование. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализации.			У 1.2.06
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			У 1.2.07
	Практическая работа 45. Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка).			У 1.2.08
	Практическая работа 46. Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).			У 1.2.09
	Практическая работа 47. Отработка практических навыков по выделению порционных фабрикатов (например, медальоны из вырезки).			У 1.2.10
				3 1.2.01
Тема 2.3. Технология рубленых полуфабрикатов	Содержание	24/8		3 1.2.02
	Технология рубленых полуфабрикатов. Подготовка сырья. Измельчение, приготовление фарша, формование, панирование. Фасование, охлаждение/ замораживание. Сроки хранения и реализация.		ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	3 1.2.03 3 1.2.04 3 1.2.05 3 1.2.06 3 1.2.07 3 1.2.08

	Технология замороженных полуфабрикатов в тесте. Подготовка сырья и материалов. Приготовление начинки. Приготовление теста, формование, замораживание, галтовка. Упаковывание. Сроки хранения и реализация.			У 1.2.07
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			У 1.2.08
	Практическая работа 48. Графическое изображение технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов.			У 1.2.09
	Практическая работа 49. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формования котлет. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.			У 1.2.10
	Выработка полуфабрикатов в тесте с последующей дегустацией.			З 1.2.01
Тема 2.4. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья	Содержание	24/8		З 1.2.02
	Ассортимент продуктов из говядины. Технологические особенности производства.		ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	З 1.2.03
	Ассортимент продуктов из свинины. Технологические особенности производства.			З 1.2.04
	Ассортимент продуктов из баранины. Технологические особенности производства.			З 1.2.05
	Ассортимент продуктов из мяса птицы. Технологические особенности производства.			З 1.2.06
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			З 1.2.07
	Практическая работа 50. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса.			З 1.2.08
	Практическая работа 51. Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания и массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса.			
Тема 2.5. Особенности	Содержание	30/8		
	Технологический процесс производства вареных, варено-		ПК 1.2	Н 1.2.01

технологических процессов производства продуктов из мяса	запеченных продуктов из мяса: окорок тамбовский, ветчина для завтрака, ветчина в форме.		ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.2.02 Н 1.2.03 У 1.2.06 У 1.2.07 У 1.2.08 У 1.2.09 У 1.2.10 З 1.2.01 З 1.2.02 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.06 З 1.2.07 З 1.2.08
	Технологический процесс производства запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный, буженина жареная, шейка московская запеченная, пастрома.			
	Технологический процесс производства копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка.			
	Технологический процесс производства сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса: филей в оболочке, шейка ветчинная, грудинка, рулька.			
	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флиппер.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа 52. Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.			
	Практическая работа 53. Отработка практических навыков по установке и обеспечению режимов работы оборудования по производству продуктов из мяса.			
Тема 3. Технология мясных и мясосодержащих консервов		86/12		
Тема 3.1. Ассортимент консервов на мясной основе	Содержание	22/4		
	Принципы консервирования мяса и мясных продуктов.		ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.2.01 Н 1.2.02 Н 1.2.03 У 1.2.06 У 1.2.07 У 1.2.08 У 1.2.09 У 1.2.10 З 1.2.01 З 1.2.02 З 1.2.03 З 1.2.04
	Современные направления консервирования пищевых продуктов. Сублимационная сушка.			
	Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа 54. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе.			

				3 1.2.05 3 1.2.06 3 1.2.07 3 1.2.08
Тема 3.2. Сырье для производства консервов на мясной основе	Содержание	32/4		
	Основное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов.		ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.2.01
	Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Подготовка вспомогательных материалов.			Н 1.2.02
	Виды и характеристические особенности тары для консервного производства. Подготовка тары.			Н 1.2.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			У 1.2.06
	Практическая работа 55. Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок.			У 1.2.07
Тема 3.3. Технология консервов на мясной основе	Содержание	32/4		У 1.2.08
	Технологический процесс производства консервов на мясной основе.		ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	3 1.2.01
	Фасование и укупоривание. Технологическое оборудование для фасования и укупоривания тары.			3 1.2.02
	Формула стерилизации. Стерилизация консервов. Техника стерилизации. Оборудование для термической обработки консервов. Обработка консервов после стерилизации.			3 1.2.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			3 1.2.04
	Практическая работа 56. Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы).			3 1.2.05
				3 1.2.06
				3 1.2.07
				3 1.2.08

				3 1.2.04 3 1.2.05 3 1.2.06 3 1.2.07 3 1.2.08
тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и технологических аспектов производства мясных продуктов широкой ассортиментной линейки. 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.		30		
Учебная практика раздела 2 Виды работ				
Производственная практика раздела 2 Виды работ 1. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса. 2. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий. 3. Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий. 4. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий. 5. Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий. 6. Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий. 7. Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий. 8. Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий. 9. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов. 10. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов.		108	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 1.2.01 Н 1.2.02 Н 1.2.03 Н 1.2.04 Н 1.2.01 Н 1.2.05 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.09 Н 1.2.10 Н 1.2.11 Н 1.2.12 Н 1.2.13 Н 1.2.14 Н 1.2.15 Н 1.2.16 Н 1.2.17 Н 1.2.18 Н 1.2.19 Н 1.2.20 Н 1.2.2

11. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов.			У 1.2.01
12. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.			У 1.2.02
13. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.			У 1.2.03
14. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.			У 1.2.04
15. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса.			У 1.2.05
16. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов.			У 1.2.06
17. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов.			У 1.2.07
18. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса.			У 1.2.08
19. Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка.			У 1.2.09
20. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого измельчения мяса.			У 1.2.10
21. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса.			У 1.2.11
22. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша.			У 1.2.12
23. Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем.			У 1.2.13
24. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте.			У 1.2.14
25. Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов.			У 1.2.15
26. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов.			У 1.2.16
27. Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов.			У 1.2.17
28. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов.			У 1.2.18
29. Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны.			У 1.2.19
30. Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сырья.			У 1.2.20

Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ) 1. Анализ технологии убоя и переработки крупного рогатого скота, ее совершенствование. 2. Анализ технологии убоя и переработки свиней со снятием шкуры, ее совершенствование. 3. Анализ технологии убоя и переработки свиней без снятия шкуры, ее совершенствование. 4. Анализ технологии убоя и переработки свиней со снятием крупона, ее совершенствование. 5. Анализ технологии убоя и переработки птицы, ее совершенствование. 6. Анализ технологии обработки шкур убойных животных, ее совершенствование. 7. Анализ технологии обработки кишок, ее совершенствование. 8. Анализ технологии обработки субпродуктов, ее совершенствование. 9. Анализ технологии обработки эндокринно-ферментного сырья, ее совершенствование. 10. Анализ технологии обработки кожевенного сырья, ее совершенствование. 11. Анализ ассортимента и технология производства вареных колбас. 12. Анализ ассортимента и технология производства сосисок, сарделек и шпикачек. 13. Анализ ассортимента и технология производства ливерных колбас. 14. Анализ ассортимента и технология производства кровяных колбас. 15. Анализ ассортимента и технология производства полукопченых колбас. 16. Анализ ассортимента и технология производства варено-копченых колбас. 17. Анализ ассортимента и технология производства сырокопченых колбас. 18. Анализ ассортимента и технология производства сыровяленых колбас. 19. Анализ ассортимента и технология производства колбас из птицы. 20. Анализ ассортимента и технология производства мясных паштетов, хлебов. 21. Анализ ассортимента и технология производства зельцев, студней, холодцов. 22. Анализ ассортимента и технология производства продуктов из свинины. 23. Анализ ассортимента и технология производства продуктов из говядины. 24. Анализ ассортимента и технология производства продуктов из мяса птицы.	20		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. Выбор темы курсовой работы 2. Описание и анализ технологической схемы производства 3. Обоснование выбранной схемы и подбор оборудования 4. Расчёт сырья и готовой продукции 5. Оформление презентации к защите курсовой работы			
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. Составление плана курсовой работы 2. Определение цели и задач курсовой работы 3. Изучение литературных источников 4. Анализ предлагаемых схем производства	30		

5.Выбор технологической схемы			
Промежуточная аттестация	<i>12</i>		
Всего	<i>1168</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»,

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Лаборатория «Биохимия мяса и мясных продуктов»,

«Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

- измерительное оборудование: весы, РН-метр;

- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;

- оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы.

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 184 с.

2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.

4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 187 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09970-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471840> (дата обращения: 23.07.2021).

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179632> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9004-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208577> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177024> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-9513-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201623> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201626> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

¹ Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля

технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

обучающиеся с инвалидностью
без нарушения психофизического развития

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся с инвалидностью без нарушения психофизического развития должен освоить основной вид деятельности Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору).
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 2.1.01 приемы и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; Н 2.1.02 распределения поступающего сырья на переработку; Н 2.1.03 первичной обработки сырья; Н 2.1.04 проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; Н 2.1.05 контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); Н 2.1.06 подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; Н 2.1.07 выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; Н 2.1.08 наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;

	Н 2.1.09 регулирования температуры и времени охлаждения; Н 2.1.10 проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; Н 2.1.11 контроля качества; Н 2.1.12 оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования. Н 2.2.01 приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; Н 2.2.02 распределения поступающего сырья на переработку; Н 2.2.03 первичной обработки сырья; Н 2.2.04 проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; Н 2.2.05 контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); Н 2.2.06 подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; Н 2.2.07 выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; Н 2.2.08 наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; Н 2.2.09 регулирования температуры и времени охлаждения; Н 2.2.10 проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; Н 2.2.11 контроля качества; Н 2.2.12 оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования Н 2.3.03 приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; Н 2.3.02 распределения поступающего сырья на переработку; Н 2.3.03 первичной обработки сырья; Н 2.3.04 проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; Н 2.3.05 контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); Н 2.3.06 подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; Н 2.3.07 выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; Н 2.3.08 наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; Н 2.3.09 регулирования температуры и времени охлаждения; Н 2.3.10 проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; Н 2.3.11 контроля качества; Н 2.3.12 оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования
Уметь	У 2.1.01 приемки сырья животного происхождения; У 2.1.02 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; У 2.1.03 контроля качества изготовления продукции на любой стадии

	процесса охлаждения или заморозки; У 2.1.04 соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; У 2.1.05 умение установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; У 2.1.06 контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; У 2.1.07 ведения первичной документации; У 2.1.08 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. У 2.2.01 приемки сырья животного происхождения; У 2.2.02 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; У 2.2.03 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; У 2.2.04 соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; У 2.2.05 установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; У 2.2.06 контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; У 2.2.07 ведения первичной документации; У 2.2.08 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения У 2.3.09 приемки сырья животного происхождения; У 2.3.02 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; У 2.3.03 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; У 2.3.04 соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; У 2.3.05 установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; У 2.3.06 контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; У 2.3.07 ведения первичной документации; У 2.3.08 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
Знать	З 2.1.01 общие сведения о мясном скотоводстве; З 2.1.02 физико-химические, органолептические, технологические и

	микробиологические свойства мясного сырья; 3 2.1.03 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; 3 2.1.04 ход приемки сырья животного происхождения; 3 2.1.05 правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; 3 2.1.06 требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; 3 2.1.07 режимы первичной переработки мясного сырья; 3 2.1.08 требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; 3 2.1.09 правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; 3 2.1.10 требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; 3 2.1.11 формы и правила ведения первичной документации; 3 2.1.12 устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; 3 2.1.13 принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения. 3 2.2.01 общие сведения о мясном скотоводстве; 3 2.2.02 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; 3 2.2.03 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; 3 2.2.04 ход приемки сырья животного происхождения; 3 2.2.05 правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; 3 2.2.06 требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; 3 2.2.07 режимы первичной переработки мясного сырья; 3 2.2.08 требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; 3 2.2.09 правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; 3 2.2.10 требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; 3 2.2.11 формы и правила ведения первичной документации; 3 2.2.12 устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; 3 2.2.13 принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.

	3 2.3.01 общие сведения о мясном скотоводстве; 3 2.3.02 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; 3 2.3.03 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; 3 2.3.04 ход приемки сырья животного происхождения; 3 2.3.05 правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; 3 2.3.06 требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; 3 2.3.07 режимы первичной переработки мясного сырья; 3 2.3.08 требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; 3 2.3.09 правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; 3 2.3.10 требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; 3 2.3.11 формы и правила ведения первичной документации; 3 2.3.12 устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозвратного перемещения сырья и продуктов животного происхождения; 3 2.3.13 принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 624 часов

в том числе в форме практической подготовки – 448 часов

Из них на освоение МДК – 216 часов

в том числе самостоятельная работа 52 часов

практики, в том числе учебная – 108 часов

производственная – 288 часов

Промежуточная аттестация 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональн ых общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Всего	Обучение по МДК				Практики		
					В том числе						
					Лабораторны х. и практических . занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельн ая работа	Промежуточная аттестация	Учебна я	Производственн ая	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	216	52	164	52		52				
	Учебная практика	108	108			108					
	Производственная практика	288	288								288
	Промежуточная аттестация	12				12					
	Всего:	624	448	164	52		52	12	108	288	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	4	5	6
		Обязат. часть ОП		
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		176/52		
МДКн. 02.01 Контроль качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке		176/52		
Тема 1. Контроль качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке		48/16		
Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства	Содержание	20/8		
	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико-химические показатели.		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 2.1.01 –
	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий.			Н 2.1.12
	Верификация и подготовка сырья к колбасному производству.			У 2.1.01 –
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			У 2.1.08
	Практическая работа 1. Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.			3 2.1.01 –
	Практическая работа 2. Проведение термо- и pH-метрирования мясного сырья.			3 2.1.13
				Н 2.2.01 –
				Н 2.2.12
				У 2.2.01 –
				У 2.2.08
				3 2.2.01 –
				3 2.2.13
				Н 2.3.01 –
				Н 2.3.12
				У 2.3.01 –
				У 2.3.08
				3 2.3.01 –

				3 2.3.13
Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	Содержание	28/8	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 2.1.01 – Н 2.1.12 У 2.1.01 – У 2.1.08 3 2.1.01 – 3 2.1.13 Н 2.2.01 – Н 2.2.12 У 2.2.01 – У 2.2.08 3 2.2.01 – 3 2.2.13 Н 2.3.01 – Н 2.3.12 У 2.3.01 – У 2.3.08 3 2.3.01 – 3 2.3.13
	Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства.			
	Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша.			
	Контроль технологических процессов в отделении шприцевания.			
	Контроль технологических процессов в термическом отделении. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.			
	Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий. Технологическое оборудование для упаковки колбасных изделий.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа 3. Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий. Разработка мероприятий по предупреждению брака.			
	Практическая работа 4. Определение фаршеемкости колбасной оболочки.			
Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса		88/28		
Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов	Содержание	24/8	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 2.1.01 – Н 2.1.12 У 2.1.01 – У 2.1.08 3 2.1.01 – 3 2.1.13 Н 2.2.01 – Н 2.2.12 У 2.2.01 – У 2.2.08 3 2.2.01 –
	Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.			
	Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов.			
	Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.			
	Контроль производства панированных полуфабрикатов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа 5. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.			
	Практическая работа 6. Определение критических контрольных			

	точек при производстве натуральных полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.			3 2.2.13 Н 2.3.01 – Н 2.3.12 У 2.3.01 – У 2.3.08 3 2.3.01 – 3 2.3.13
Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов	Содержание	20/12		
	Контроль производства рубленых полуфабрикатов.		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 2.1.01 –
	Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.			Н 2.1.12
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			У 2.1.01 –
	Практическая работа 7. Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.			У 2.1.08
	Практическая работа 8. Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.			3 2.1.01 –
	Практическая работа 9. Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.			3 2.1.13
Тема 2.3. Контроль качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	Содержание	44/8		
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины.		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 2.1.01 –
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из свинины.			Н 2.1.12
				У 2.1.01 –
				У 2.1.08
				3 2.1.01 –
				3 2.1.13

	Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из баранины.			Н 2.2.01 – Н 2.2.12 У 2.2.01 – У 2.2.08 З 2.2.01 – З 2.2.13 Н 2.3.01 – Н 2.3.12 У 2.3.01 – У 2.3.08 З 2.3.01 – З 2.3.13
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов сырья для производства продуктов из мяса птицы.			
	Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных продуктов из мяса.			
	Контроль технологических процессов при производстве запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса.			
	Контроль технологических процессов при производстве копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса			
	Контроль технологических процессов при производстве сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.			
	Контроль технологических процессов при производстве продуктов из мяса птицы.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа 10. Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.			
	Практическая работа 11. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.			
Тема 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов		28/8		
Тема 3.1. Контроль качества сырья для производства консервов	Содержание	12/4		
	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04		Н 2.1.01 – Н 2.1.12 У 2.1.01 – У 2.1.08 З 2.1.01 – З 2.1.13 Н 2.2.01 – Н 2.2.12 У 2.2.01 –
	Требования к консервной таре.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа 12. Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.			

				У 2.2.08 З 2.2.01 – З 2.2.13 Н 2.3.01 – Н 2.3.12 У 2.3.01 – У 2.3.08 З 2.3.01 – З 2.3.13
Тема 3.2. Контроль технологических процессов при производстве консервов	Содержание	16/4		
	Контроль технологических процессов при производстве консервов.		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Н 2.1.01 – Н 2.1.12 У 2.1.01 – У 2.1.08 З 2.1.01 – З 2.1.13 Н 2.2.01 – Н 2.2.12 У 2.2.01 – У 2.2.08 З 2.2.01 – З 2.2.13 Н 2.3.01 – Н 2.3.12 У 2.3.01 – У 2.3.08 З 2.3.01 – З 2.3.13
	Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов.			
	Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа 13. Проведение контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.			
тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству мяса и мясных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.). 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.		52		

Учебная практика Виды работ 1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах. 2. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах. 3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах. 4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах. 5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса. 6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов. 7. Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов. 8. Методы исследования pH мяса и мясных продуктов. 9. Термометрирование мясного сырья. 10. Органолептический анализ мясного сырья. 11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов. 12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов. 13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки. 14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки. 15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.	108		Н 2.1.01 – Н 2.1.12 У 2.1.01 – У 2.1.08 З 2.1.01 – З 2.1.13 Н 2.2.01 – Н 2.2.12 У 2.2.01 – У 2.2.08 З 2.2.01 – З 2.2.13 Н 2.3.01 – Н 2.3.12 У 2.3.01 – У 2.3.08 З 2.3.01 – З 2.3.13
Производственная практика Виды работ 1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. 2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. 3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. 6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса. 7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. 8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. 9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий. 10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий. 11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. 12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.	288		Н 2.1.01 – Н 2.1.12 У 2.1.01 – У 2.1.08 З 2.1.01 – З 2.1.13 Н 2.2.01 – Н 2.2.12 У 2.2.01 – У 2.2.08 З 2.2.01 – З 2.2.13 Н 2.3.01 – Н 2.3.12 У 2.3.01 –

13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас. 14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса. 15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса. 16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. 17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов. 20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов. 21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе. 22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов. 24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки. 27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах. 28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт. 30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).			У 2.3.08 З 2.3.01 – З 2.3.13
Курсовой проект (работа)			
Тематика курсовых проектов (работ)			
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)			
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)			
Промежуточная аттестация	12		
Всего	624		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»,

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Лаборатория «Биохимия мяса и мясных продуктов»,

«Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

- измерительное оборудование: весы, РН-метр;

- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;

- оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы.

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для среднего профессионального образования / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.

3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для среднего профессионального образования / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учебное пособие для спо / З. Х. Давлетов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-8877-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183238> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ Г.В. Гуринович, О.М. Мышالова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с.

– Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы	Результаты решения и выполнения ситуационных	Экспертное наблюдение и оценка в процессе

¹ Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля

решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	задач применительно к профессиональной деятельности	выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

**обучающиеся с инвалидностью
без нарушения психофизического развития**

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся с инвалидностью без нарушения психофизического развития должен освоить основной вид деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 3.1.01 планирования работы структурного подразделения; Н 3.1.02 оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Н 3.1.03 принятия управленческих решений Н 3.2.01 планирования работы структурного подразделения; Н 3.2.02 оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Н 3.2.03 принятия управленческих решений Н 3.3.01 ведения утверждённой учётно-отчётной документации; Н 3.3.02 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; Н 3.3.03 расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; Н 3.3.04 инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; Н 3.3.05 обеспечения безопасных условий труда на производстве; Н 3.3.06 разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

	Н 3.3.07 участия в планировании основных показателей производства.ы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; Н 3.4.01 группировки и анализа информации; Н 3.4.02 расчета показателей производительности труда; Н 3.4.03 расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; Н 3.4.04 расчета суммы прибыли, процента рентабельности; Н 3.4.05 расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств. Н 3.5.01 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н 3.5.02 проверки товарного оформления и хранения продукции; Н 3.5.03 оформления документов на отпущенную продукцию; Н 3.5.04 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; Н 3.5.05 учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
Уметь	У 3.1.01 рассчитывать выход продукции в ассортименте; У 3.1.02 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации У 3.2.02 оформлять планы работы по установленной форме; У 3.2.03 проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость. У 3.3.01 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; У 3.3.02 правильно оформлять учетно-отчетную документацию; У 3.3.03 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; У 3.3.04 рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; У 3.3.05 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; У 3.3.06 организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; У 3.3.07 обеспечивать безопасные условия труда на производстве. У 3.4.01 использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); У 3.4.02 сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; У 3.4.03 осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; У 3.4.04 принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения
Знать	З 3.1.01 принципов и форм организации производственного процесса; З 3.1.02 методики расчета выхода продукции; З 3.1.03 структуры издержек производства и пути снижения затрат; З 3.1.04 методики расчета экономических показателей. З 3.2.01 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З 3.2.02 основные приемы организации работы исполнителей;

	3 3.2.03 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды). 3 3.3. 01 принципы и виды планирования работы бригады (команды); 3 3.3. 02 основные приемы организации работы исполнителей; 3 3.3. 03 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. 3 3.4.01 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды). 3 3.5.01 учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; 3 3.5.02 основы производственного учета; 3 3.5.03 материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; 3 3.5.04 нормы времени и выработки по технологическим операциям.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 152 часа

в том числе в форме практической подготовки- 94 часа

Из них на освоение МДК – 68 часов

в том числе самостоятельная работа _____

практики, в том числе учебная -

производственная – 72 часа

Промежуточная аттестация 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03	Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения	68	22	68	22					72
	Учебная практика									
	Производственная	72	72							72
	Промежуточная аттестация	12						12		
	Всего:	152	94	68	22			12		72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	4	5	6
		Обязат. часть ОП		
Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения		68/22		
МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения		68/22		
Тема 1.1. Методика расчета выхода продукции	Содержание	8/2		
	1. Нормирование выхода продукции		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03	
	2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения			
	3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа 1. Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения			
Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения	Содержание	10/4		
	1. Формы документов, порядок их заполнения		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03	Н 3.1.01 - Н 3.1.03 У 3.1.01 - У 3.1.02 З 3.1.01 - З 3.1.04 Н 3.2.01 - Н 3.2.03 У 3.2.01 - У 3.2.03 З 3.2.01 - З 3.2.03
	2. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения			
	3. Учет готовой продукции			
	4. Учет выполненных работ			

	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Н 3.3.01 - Н 3.3.07 У 3.3.01 - У 3.3.07 З 3.3.01 - З 3.3.03 Н 3.4.01 - Н 3.4.05 У 3.4.01 - У 3.4.04 З 3.4.01 Н 3.5.01 - Н 3.5.05 У 3.5.01 - У 3.5.08 З 3.5.01 - З 3.5.04
	Практическая работа 2. Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения			
	Практическая работа 3. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией			
Тема 1.3. Основные приемы организации работы исполнителей	Содержание	14/6		
	1. Бригадная форма организации труда		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03	Н 3.1.01 - Н 3.1.03 У 3.1.01 - У 3.1.02 З 3.1.01 - З 3.1.04 Н 3.2.01 - Н 3.2.03 У 3.2.01 - У 3.2.03 З 3.2.01 - З 3.2.03 Н 3.3.01 - Н 3.3.07 У 3.3.01 - У 3.3.07 З 3.3.01 - З 3.3.03 Н 3.4.01 - Н 3.4.05 У 3.4.01 - У 3.4.04 З 3.4.01 Н 3.5.01 - Н 3.5.05 У 3.5.01 - У 3.5.08 З 3.5.01 - З 3.5.04
	2. Основные приемы организации работы исполнителей			
	3. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад			
	4. Специальная оценка условий труда и производства			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа 4. Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов			
	Практическая работа 5. Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения			
	Организация работы коллектива исполнителей			
Тема 1.4. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)	Содержание	4/0		
	1. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03	Н 3.1.01 - Н 3.1.03 У 3.1.01 - У 3.1.02 З 3.1.01 - З 3.1.04 Н 3.2.01 - Н 3.2.03 У 3.2.01 - У 3.2.03 З 3.2.01 - З 3.2.03
	2. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места.			
	3. Механизация и автоматизация производственного процесса			

	4. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения			Н 3.3.01 - Н 3.3.07 У 3.3.01 - У 3.3.07 З 3.3.01 - З 3.3.03 Н 3.4.01 - Н 3.4.05 У 3.4.01 - У 3.4.04 З 3.4.01 Н 3.5.01 - Н 3.5.05 У 3.5.01 - У 3.5.08 З 3.5.01 - З 3.5.04
Тема 1.5. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	Содержание	10/4		
	1. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03	Н 3.1.01 - Н 3.1.03 У 3.1.01 - У 3.1.02 З 3.1.01 - З 3.1.04
	2. Графики выхода на работу, виды графиков			Н 3.2.01 - Н 3.2.03 У 3.2.01 - У 3.2.03 З 3.2.01 - З 3.2.03
	3. Порядок оформления табеля учета рабочего времени			Н 3.3.01 - Н 3.3.07 У 3.3.01 - У 3.3.07 З 3.3.01 - З 3.3.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Н 3.4.01 - Н 3.4.05 У 3.4.01 - У 3.4.04 З 3.4.01
	Практическая работа 6. определение численности работников производства с учетом производственной программы			Н 3.5.01 - Н 3.5.05 У 3.5.01 - У 3.5.08 З 3.5.01 - З 3.5.04
	Практическая работа 7. Ведение табеля учета рабочего времени работников			
Тема 1.6. Методика расчета заработной платы	Содержание	4/2		
	1. Сущность оплаты труда		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03	Н 3.1.01 - Н 3.1.03 У 3.1.01 - У 3.1.02 З 3.1.01 - З 3.1.04
	2. Методика расчета заработной платы			Н 3.2.01 - Н 3.2.03 У 3.2.01 - У 3.2.03 З 3.2.01 - З 3.2.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа 8. Расчет заработной платы работающих на производстве			

				Н 3.3.01 - Н 3.3.07 У 3.3.01 - У 3.3.07 З 3.3.01 - З 3.3.03 Н 3.4.01 - Н 3.4.05 У 3.4.01 - У 3.4.04 З 3.4.01 Н 3.5.01 - Н 3.5.05 У 3.5.01 - У 3.5.08 З 3.5.01 - З 3.5.04
Тема 1.7. Структура издержек производства и пути снижения затрат	Содержание	6/2		
	1. Структура издержек производства		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03	Н 3.1.01 - Н 3.1.03 У 3.1.01 - У 3.1.02 З 3.1.01 - З 3.1.04 Н 3.2.01 - Н 3.2.03 У 3.2.01 - У 3.2.03 З 3.2.01 - З 3.2.03 Н 3.3.01 - Н 3.3.07 У 3.3.01 - У 3.3.07 З 3.3.01 - З 3.3.03 Н 3.4.01 - Н 3.4.05 У 3.4.01 - У 3.4.04 З 3.4.01 Н 3.5.01 - Н 3.5.05 У 3.5.01 - У 3.5.08 З 3.5.01 - З 3.5.04
	2. Пути снижения затрат			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа 9. Составление калькуляции на различные виды изделий			
Тема 1.8. Методики расчета экономических показателей	Содержание	8/2		
	1. Расчет стоимости основных фондов		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03	Н 3.1.01 - Н 3.1.03 У 3.1.01 - У 3.1.02 З 3.1.01 - З 3.1.04 Н 3.2.01 - Н 3.2.03 У 3.2.01 - У 3.2.03 З 3.2.01 - З 3.2.03
	2. Расчет объема товарной продукции			
	3. Расчет цены на продукцию			
	4. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции			
	В том числе практических занятий и			

	лабораторных работ			Н 3.3.01 - Н 3.3.07 У 3.3.01 - У 3.3.07 З 3.3.01 - З 3.3.03 Н 3.4.01 - Н 3.4.05 У 3.4.01 - У 3.4.04 З 3.4.01 Н 3.5.01 - Н 3.5.05 У 3.5.01 - У 3.5.08 З 3.5.01 - З 3.5.04
	Практическая работа 10. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации			
Тема 1.9. Контроль за деятельностью структурного подразделения	Содержание	4/0		
	1. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03	Н 3.1.01 - Н 3.1.03 У 3.1.01 - У 3.1.02 З 3.1.01 - З 3.1.04 Н 3.2.01 - Н 3.2.03 У 3.2.01 - У 3.2.03 З 3.2.01 - З 3.2.03 Н 3.3.01 - Н 3.3.07 У 3.3.01 - У 3.3.07 З 3.3.01 - З 3.3.03 Н 3.4.01 - Н 3.4.05 У 3.4.01 - У 3.4.04 З 3.4.01 Н 3.5.01 - Н 3.5.05 У 3.5.01 - У 3.5.08 З 3.5.01 - З 3.5.04
	2. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску			
	3. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения			
	4. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения			
тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела				
Учебная практика раздела				
Виды работ				
Производственная практика раздела 1		72		
Виды работ				Н 3.1.01 - Н 3.1.03 У 3.1.01 - У 3.1.02 З 3.1.01 - З 3.1.04 Н 3.2.01 - Н 3.2.03
1. Изучение нормативных, правовых, информационных, кадровых документов организации. Исследование вопросов по общей характеристике деятельности				

организации, истории создания и развития, основным направлением деятельности. Изучение организационной структуры предприятия. 2. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по сырью. 3. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. Ведение утверждённой учетно-отчетной документации. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. 4. Анализ товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 5. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Оценка общих принципов руководства деятельностью предприятия. 6. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности руководителей структурных подразделений. Изучение процесса разработки и внедрения требований к должностям. 7. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. 8. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников 9. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала. 10. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 11. Изучение критериев подбора и расстановки персонала. мероприятия по оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала. Участие в процессе деловой оценки персонала.			У 3.2.01 - У 3.2.03 3 3.2.01 - 3 3.2.03 Н 3.3.01 - Н 3.3.07 У 3.3.01 - У 3.3.07 3 3.3.01 - 3 3.3.03 Н 3.4.01 - Н 3.4.05 У 3.4.01 - У 3.4.04 3 3.4.01 Н 3.5.01 - Н 3.5.05 У 3.5.01 - У 3.5.08 3 3.5.01 - 3 3.5.04
Курсовой проект (работа)			
Тематика курсовых проектов (работ)			
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)			

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)			
Промежуточная аттестация	<i>12</i>		
Всего	<i>152</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Лаборатория «Биохимия мяса и мясных продуктов»,
«Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**

- измерительное оборудование: весы, pH-метр;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;
- оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы.

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов – Москва: КНОРУС, 2021. – 278 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-406-02566-6.

2. Дрещинский В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/431088>.

3. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451056>.

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495743>.

5. Оплетаетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н. А. Оплетаетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126621> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Астахова, Н.И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

2. Горленко, О.А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можеева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствие с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	точность и грамотность организации работы по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции	
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного	

¹ Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля

	подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	
ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения	

профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	современной научной профессиональной терминологии	

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса»

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

**обучающиеся с инвалидностью
без нарушения психофизического развития**

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04. Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся с инвалидностью без нарушения психофизического развития должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса
ПК 4.1.	Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части). Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам)
ПК 4.2.	Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам. Выполнять процесс жиловки субпродуктов

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

МДК 04.01 Технология обвалки мяса	
Владеть навыками	Н 4.1. 01. Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями Н 4.1.02 Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов Н 4.1.03. Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
Уметь	У 4.1.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований

	У 4.1.02 Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья У 4.1.03 Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения У 4.1.04 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
Знать	З 4.1.01 Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения З 4.1.02 Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства З 1.1.03 Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов З 2.1.04 Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья
МДК 04.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов	
Владеть навыками	Н 4.2. 01. Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями Н 4.2.02 Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов
Уметь	У 4.2.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований У 4.2.02 Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья У 4.2.03 Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения У 4.2.04 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
Знать	З 4.2.01 Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения З 4.2.02 Способы жиловки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства З 4.2.03 Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 360 часов

в том числе в форме практической подготовки – 198 часов

Из них на освоение МДК – 168 часов

в том числе самостоятельная работа - 40

практики, в том числе учебная –

производственная – 144 часа

Промежуточная аттестация 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
	Лабораторны х. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самосто ятельная работа		Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1 - 4.2 ОК 01 - 09	МДК 04.01 Технология обвалки мяса	108	34	88	34		20			
ПК 4.3 - 4.4 ОК 01 - 09	МДК 04.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов	96	20	76	20		20			
	Учебная практика									
	Производственная практика (по профилю специальности),	144	144							144
	Промежуточная аттестация	12						12		
	Всего:	360	198	168	54		40	12		144

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
МДК 04.01 Технология обвалки мяса				
Раздел 1 Анатомическое строение туш убойных животных		20/10		
Тема 1.1 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Содержание	20/10		
	1. Система органов произвольного движения животных Пассивные, активные органы произвольного движения		ПК 4.1 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 4.1.01
	2. Скелет. Соединение костей в скелете Скелет осевой и периферический. Соединение костей в скелете. Строение кости. Трубчатые, широкие кости, кости сложного профиля. Особенности скелета и органов сельскохозяйственных животных			Н 4.1.02
	3. Мышцы тела животных Мышцы тела. Прижизненные и послеубойные изменения в мышцах			Н 4.1.03
	4. Строение и состав мышечной ткани Мышечная, соединительная, жировая, костная, хрящевая, нервная, лимфатическая ткани. Состав и пищевая ценность мышечной, соединительной, жировой, костной тканей			У 4.1.01
	5. Система органов пищеварения и дыхания, кровообращения Органы сельскохозяйственных животных. Системы органов. Строение и функции систем пищеварения, дыхания, кровообращения			У 4.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			У 4.1.03
	Практическое занятие 1. Изучение системы органов произвольного движения			У 4.1.03
	Практическое занятие 2. Изучение строения костей скелета			У 4.1.03
	Практическое занятие 3. Изучение прижизненных и послеубойных изменений в мышцах			У 4.1.03
	Практическое занятие 4. Изучение систем органов убойных животных			У 4.1.03
	Практическое занятие 5. Определение показателей биологической ценности субпродуктов 1 и 2 категории расчетным методом			У 4.1.03
	Раздел 2. Технологический процесс обвалки мяса			68/24

Тема 2.1 Характеристика мясного сырья	Содержание	18/6		
	Классификация мясного сырья Определение, состав и виды мяса. Говяжье, свиное, баранье мясо. Классификация мяса по термическому состоянию		ПК 4.1 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 4.1.01 Н 4.1.02 Н 4.1.03 У 4.1.01
	2. Характеристика мясного сырья Требования, предъявляемые к мясу первой и второй категорий. Остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное мясо. Хранение мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубях			У 4.1.02 У 4.1.03 У 4.1.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			3 4.1.01
	Практическое занятие 6. Определение термического состояния мясного сырья, поступающего для производства мясных изделий			3 4.1.02
	Практическое занятие 7. Изучение влияния способа дефростации на качество мяса			3 4.1.03
	Практическое занятие 8. Изучение характеристик мясного сырья			3 4.1.04
Тема 2.2 Подготовка сырья	Содержание	34/12		
	1. Разделка говяжьих полутуш Размораживание мяса в тушах, полутушах и четвертинах. Разделка мяса на костях. Разделка говяжьих полутуш.		ПК 4.1 ОК 01 ОК 04 ОК 09	Н 4.1.01 Н 4.1.02 Н 4.1.03 У 4.1.01
	2. Разделка свиных и бараньих полутуш Размораживание мяса в тушах, полутушах и четвертинах. Разделка мяса на костях. Разделка свиных и бараньих полутуш			У 4.1.02 У 4.1.03 У 4.1.03
	3. Обвалка мяса Обвалка говяжьих отрубов. Обвалка лопаточной части. Обвалка спинно-рёберного отруба. Обвалка тазобедренных частей туши. Обвалка задних ног. Обвалка поясничной части (филя). Обвалка шейной части. Обвалка грудинки. Обвалка свиных отрубов. Обвалка лопаточной части. Обвалка спинно-рёберного отруба. Обвалка тазобедренных частей туши. Обвалка задних ног. Обвалка поясничной части (филя). Обвалка шейной части. Обвалка грудинки.			3 4.1.01 3 4.1.02 3 4.1.03 3 4.1.04
	4. Механизация процесса обвалки Применяемое оборудование. Состав линии обвалки. Приемный разделочный стол для первичной обработки полутуш. Ленточный конвейер для подачи сырья – мясных кусков. Ленточный конвейер для отвода костей. Рольганг для отвода контейнеров после наполнения. Установочные места для ящиков под мясо. Обвалочные ножи и другие инструменты ручной обвалки.			
	5. Способы обвалки мяса			

	Вертикальный и горизонтальный методы обвалки. Плюсы и минусы механической обвалки мяса			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 9. Изучение схем разделки говяжьих туш			
	Практическое занятие 10. Изучение схем разделки бараньих и свиных туш			
	Практическое занятие 11. Изучение приёмов обвалки говядины			
	Практическое занятие 12. Изучение приёмов обвалки свинины			
	Практическое занятие 13. Изучение приёмов обвалки баранины			
	Практическое занятие 14. Изучение приёмов обвалки тушек птицы и кроликов			
Тема 2.3 Безопасность труда. Производственная санитария. Контроль качества	Содержание	16/6		
	1. Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов и правила ухода за ними. Подготовка к работе основного производства и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Основы законодательства об охране труда. Соблюдение правил и норм по ТБ и ПС. Виды инструктажей. Состояние и использование спец.одежды, спецобуви, СИЗ. Профилактика производственного травматизма и профзаболеваний. Требования электробезопасности. Требования к пожарной безопасности. Противопожарное водоснабжение и пожарная техника		ПК 4.1 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 4.1.01 Н 4.1.02 Н 4.1.03 У 4.1.01 У 4.1.02 У 4.1.03 У 4.1.03 З 4.1.01 З 4.1.02 З 4.1.03 З 4.1.04
	2. Требования санитарных норм в сырьевом отделении Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий мясной промышленности. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре. Санитарные требования к транспортировке и хранению сырья. Понятие о дератизации, дезинсекции, дезинфекции. Санитарные требования к личной гигиене работников мясной промышленности. Санитарные требования к технологическим процессам обработки мяса. Химико-технологический контроль. Качество продукции и его зависимость от сырья. Способы осуществления контроля. Микробиология мяса и пищевые токсикоинфекции. Патогенные и гнилостные микроорганизмы. Пищевые отравления и их причины. Мероприятия, предусмотренные производственным контролем в борьбе с пищевыми токсикоинфекциями. Определение качества мяса Органолептическая оценка свежести мяса. Химико-бактериологическая оценка. Отбор проб для исследования. Лабораторные исследования. Микробиологическое			

	исследование мяса. Контроль технологического процесса разделки, обвалки мяса			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 15. Организация рабочих мест при разделке и обвалке мяса			
	Практическое занятие 16. Организация контроля качества сырья на этапах разделки и обвалки мяса			
	Практическое занятие 17. Методы органолептической оценки качества мяса			
Самостоятельная работа Разработать схему «Классификация мясного сырья» Подготовить сообщение «Выбор оптимального режима дефростации мясного сырья» Подготовить презентации «Универсальная разделка полутуш», «Разделка полутуш на полуфабрикаты» Подготовить презентацию «Техника безопасности при производстве работ по разделке и обвалке мяса»; Подготовить реферат «Ветеринарные и санитарные требования в сырьевом отделении»		20		
МДК 04.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов				
Раздел 1. Технологический процесс жиловки мяса и субпродуктов		76/20		
Тема 1.1 Технология жиловки мяса и субпродуктов	Содержание	46/14		
	1. Жиловка мяса по видам		ПК 4.2 ОК 01 ОК 04 ОК 09	Н 4.2. 01
	2. Жиловка говядины. Характеристика сортов Сорта мяса. Жиловка мяса крупного рогатого скота. Жиловка мясной обреза. Жиловка мяса голов. Основные правила жиловки мяса. Жиловка мяса для колбасного производства. Характеристика жилованного мяса для колбасного производства. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов			Н 4.2. 02 У 4.2. 01 У 4.2. 02 У 4.2. 03 У 4.2. 04 3 4.2.01
	3. Жиловка свинины. Характеристика сортов Сорта мяса. Жиловка свиного мяса. Жиловка мясной обреза. Жиловка мяса голов. Основные правила жиловки мяса. Жиловка мяса для колбасного производства. Характеристика жилованного мяса для колбасного производства. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов			3 4.2.02 3 4.2.03
	4. Жиловка баранины и мяса птицы Сорта мяса. Жиловка мяса баранины и мяса птицы. Жиловка мяса для колбасного производства. Характеристика жилованного мяса для колбасного производства. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов			

	5. Жилровка субпродуктов Головы, языки, мозги, губы, ноги, сердца, легкие, печень, почки, уши, хвосты, желудки, селезенка, вымя			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 18. Изучение санитарных и ветеринарных требований к процессу жилровки.			
	Практическое занятие 19. Изучение технологической инструкции по жилровке мяса говядины			
	Практическое занятие 20. Изучение технологической инструкции по жилровке мяса свинины			
	Практическое занятие 21. Определение сортов жилованого мяса			
	Практическое занятие 22. Организация контроля качества сырья в процессе жилровки мяса			
	Практическое занятие 23. Изучение технологической инструкции по жилровке субпродуктов			
	Практическое занятие 24. Расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов, котлетного мяса, количества пищевых и технических отходов при жилровке мяса			
Тема 1.2 Безопасность труда в процессе жилровки мяса и субпродуктов	Содержание	16/4		
	1. Технологическое оснащение рабочего места жиловщика Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов и правила ухода за ними. Подготовка к работе основного производства и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.		ПК 4.2 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 4.2. 01 Н 4.2. 02 У 4.2. 01 У 4.2. 02 У 4.2. 03 У 4.2. 04
	2. Требования безопасности к персоналу и оборудованию в процессе жилровки Должностные инструкции жиловщика мяса. Общие положения. Должностные обязанности. Права. Ответственность. Основы законодательства об охране труда. Соблюдение правил и норм по ТБ и ПС. Виды инструктажей. Состояние и использование спец.одежды, спецобуви, СИЗ. Профилактика производственного травматизма и профзаболеваний. Требования электробезопасности. Требования к пожарной безопасности. Противопожарное водоснабжение и пожарная техника			3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.2.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			

	Практическое занятие 25. Изучение требований правил техники безопасности при жиловке мяса			
	Практическое занятие 26. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования сырьевого отделения			
Тема 1.3 Производственный участок	Содержание	14/2		
	1. Безопасность жизнедеятельности и промышленная санитария при производстве работ в сырьевом отделении		ПК 4.2 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 4.2. 01
	2. Основное сырьё для производства мясных изделий			Н 4.2. 02
	3. Контроль качества сырья на этапах разделки, обвалки и жиловки мяса			У 4.2. 01
	В том числе практических занятий и лабораторных			У 4.2. 02
	Практическое занятие 27. Изучение требований производственной санитарии в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов			У 4.2. 03 У 4.2. 04 3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.2.03
Самостоятельная работа Подготовить презентацию «Определение качества процесса жиловки мяса всех видов» Подготовить сообщение «Жиловка субпродуктов»; Подготовить реферат «Требования технологических и санитарных норм к процессу жиловки мяса и субпродуктов» Подготовить реферат «Техника безопасности при жиловке мяса»; Подготовить презентацию «Правила безопасной эксплуатации оборудования сырьевого отделения» Подготовить сообщение «Контроль качества сырья на этапах разделки, жиловки и обвалки мяса» Подготовить презентацию «Основное сырьё для производства мясных изделий»		20		
Учебная практика				
Производственная практика Виды работ: Проведение входного контроля поступающего сырья в соответствии с нормативно-технической документацией. Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции. Проведение технологических расчётов при разделке, обвалке и жиловке мяса. Документальное оформление процессов разделки, обвалки и жиловки мяса. Разделка мяса. Схемы разделки говяжьих и свиных полутуш. Обвалка мяса. Обвалка говядины и свинины. Способы обвалки. Жиловка говядины и свинины. Характеристика сортов мяса. Оборудование сырьевого отделения мясоперерабатывающего цеха. Ветеринарные и санитарные требования в сырьевом отделении.		144	ПК 4.2 ОК 01 – ОК 04; ОК 07 – ОК 09	Н 4.2. 01 Н 4.2. 02 У 4.2. 01 У 4.2. 02 У 4.2. 03 У 4.2. 04 3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.2.03

Проведение контроля качества сырья на всех этапах разделки, обвалки и жиловки мяса.			
Требования техники безопасности к организации процессов разделки, обвалки и жиловки мяса.			
Промежуточная аттестация	12		
Всего:	360		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Лаборатория «Биохимия мяса и мясных продуктов»,
«Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**

- измерительное оборудование: весы, pH-метр;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;
- оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы.

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 184 с.
2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.
4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).
2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. — Красноярск, 2019. — 270 с. — URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09970-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471840> (дата обращения: 23.07.2021).

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179632> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для СПО / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9004-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208577> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177024> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-9513-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201623> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201626> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части)	Выполнение разделки туш, полутуш и четвертин на отруба (части) в соответствии с нормативно-технической документацией	Оценка результатов выполнения практических работ
ПК 4.2 Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам)	Выполнение процесса обвалки частей туш скота (по видам) в соответствии с требованиями стандартов	Оценка результатов выполнения практических работ, самостоятельной работы
ПК 4.3 Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам	Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам в соответствии с нормативно-технической документацией	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ
ПК 4.4 Выполнять процесс жиловки субпродуктов	Выполнение процесса жиловки субпродуктов в соответствии с требованиями стандартов	Оценка умений, приобретенных в ходе выполнения практических занятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распознавать задачу или проблему в профессиональном контексте	Оценка результата выполнения самостоятельной работы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять необходимые источники информации и умение использовать современное программное обеспечение	Оценка результатов выполнения практических работ
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Оценка результата выполнения самостоятельной работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействие с коллегами и руководством	Наблюдение за поведением в коллективе
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение норм экологической безопасности, определение направления ресурсосбережения в профессиональной деятельности	Наблюдение и контроль в ходе выполнения практического задания

¹ Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Краткое обоснование и объяснение своих действий	Оценка результатов выполнения практических работ

Дополнительный профессиональный блок

по запросу работодателя

ООО «Гиперглобус»

наименование организации-работодателя

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

**обучающиеся с инвалидностью
без нарушения психофизического развития**

2023 г.

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя

Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока

Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока

3.1. Учебный план

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики

требований конкретного производства

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

3.4. Рабочая программа учебной дисциплины

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), ФОРМИРУЕМЫХ по запросу работодателя

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя(ей)
		Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологическими процессами
22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения		
ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.05	ПК 5.1
	ТФ С/03.05	ПК 5.2

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции¹	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
КК.01. Системное мышление / Анализ информации и выработка решений	—	+	—	ОК 01, ОК 02, ОК 03
КК.02. Планирование и организация деятельности	—	+	—	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
КК.03. Ориентация на результат	—	+	—	ОК 01, ОК 02, ОК 03
КК.04. Построение отношений / эффективная коммуникация	—	+	—	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
КК 05. Открытость новому	—	+	—	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

¹ Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК.01. Системное мышление / Анализ информации и выработка решений	Эффективно работает с разноплановой информацией: выделяет главное, отсекает второстепенное, систематизирует и анализирует данные, делает верные логичные выводы. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности, заложенные в ситуации, оценивает риски, продумывает способы их минимизации.
КК.02. Планирование и организация деятельности	Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения (по SMART), расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.
КК.03. Ориентация на результат	Ставит перед собой сложные цели (SMART****), определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.
КК.04. Построение отношений / эффективная коммуникация	Проявляет инициативу в установлении новых контактов, выстраивает честные и открытые взаимоотношения. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение. Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию.
КК 05. Открытость новому	Открыт новому, позитивно относится к изменениям, быстро адаптируется в незнакомой ситуации. С интересом относится к сложным задачам, стремится получить новый опыт в разных областях, легко обучается. Эффективен в ситуации изменений, быстро переключается с одного вида деятельности на другой, корректирует свои действия с учетом новых обстоятельств. Способен быстро схватывать суть, перенимать успешный опыт других, обогащать свое видение за счет альтернативных точек зрения.

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый
Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	Уровень ограниченной компетентности

Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологическими процессами	ПК 5.1 Организовывать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами		Навыки:
		Н 5.1.01	Организация работы автоматизированных систем управления технологическими процессами
			Умения:
		У 5.1.01	Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов
			Знания:
		З 5.1.01	Принцип работы автоматизированных систем управления технологическими процессами
	ПК 5.2 Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами		Навыки:
		Н 5.1.01	Обеспечение работы автоматизированных систем управления технологическими процессами
			Умения:
		У 5.2.01	Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологическими процессами
			Знания:
		З 5.2.01	Возможности работы автоматизированных систем управления технологическими процессами

Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока

3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)²

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок ООО «Гиперглобус»	516	396	4
ПМ.00	Профессиональный цикл	516	396	4
ПМ.05	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологическими процессами	504	396	4
МДК.05.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологическими процессами	216	108	4
УП.05.01	Учебная практика	144	144	4
ПП.05.01	Производственная практика	144	144	4
	Экзамен по модулю	12		
Итого:		516	396	4

² Учебный план в структуре ДПБ разрабатывается с учетом запроса конкретного работодателя, а также предусматривает внедрение цифрового модуля по формированию компетенций для цифровой экономики.

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ³	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; 2.Основные производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях; 3.Прогрессивные технологические процессы и оборудование; 4.Отделы и лаборатории предприятия, обеспечивающие автоматизацию производства; 5.Автоматизация заготовительного производства; 6.Автоматизация	МДК.05.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологическими процессами	144	5-6	Производственные цеха	

³ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

механизированного производства 7.Применение вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства и инженерного труда 8.Ознакомление со структурой предприятия; 9.Технология автоматизированного производства: - технологическая документация на обработку; - автоматизированные методы подготовки технологической документации; - автоматизация технологических процессов; 10.Оборудование автоматизированного производства; 11.Программное обеспечение микропроцессорных устройств управления; 12.Операционные системы реального времени						

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.05 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления
технологическими процессами»**

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

**обучающиеся с инвалидностью
без нарушения психофизического развития**

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.05 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологическими процессами»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся с инвалидностью без нарушения психофизического развития должен освоить основной вид деятельности **ВД.05 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологическими процессами** и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологическими процессами
ПК 5.1.	Организовывать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами
ПК 5.2.	Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 5.1.01	Организация работы автоматизированных систем управления технологическими процессами
	Н 5.2.01	Обеспечение работы автоматизированных систем управления технологическими процессами

		систем управления технологическими процессами
Уметь	У 5.1.01	Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов
	У 5.2.02	Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологическими процессами;
Знать	З 5.1.01	Принцип работы автоматизированных систем управления технологическими процессами
	З 5.2.01	Возможности работы автоматизированных систем управления технологическими процессами

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 516 ч
 в том числе в форме практической подготовки 396 ч

Из них на освоение МДК 216 ч
 в том числе самостоятельная работа 44 ч.
 практики, в том числе учебная 144 ч
 производственная 144 ч
 Промежуточная аттестация 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				В том числе					Учебная	Производственная
				Всего	Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1, ПК 5.2 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7, ОК9 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК.05	Раздел 1. МДК. 05.01 Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологическими процессами	216	108	172	108	-	44			
ПК 5.1, ПК 5.2 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7, ОК9 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК.05	Учебная практика, часов	144	144						144	
ПК 5.1, ПК 5.2 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7, ОК9 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК.05	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144	144							144
	Промежуточная аттестация	12						12		
	Всего:	516	396	172	108	-	44	12	144	144

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
ПМ. 05 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологическими процессами		516/396		
Раздел 1. МДК 05.01 Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологическими процессами		172/ 108		
Тема 1.1. Принципы построения и математическое обеспечение АСУ ТП	Содержание	20/0		
	1. Основные понятия. Типы структурных решений АСУ ТП.	4	ПК 5.1 КК.01, КК.02, КК.05	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01
	2. Стадии создания АСУ ТП. Формирование требований и разработка концепции АСУ ТП	4		
	3. Система управления как дискретный автомат	4		
	4. Внешний алгоритм АСУ ТП	4		
	5. Внутренний (детализированный) алгоритм АСУ ТП	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	
Тема 1.2. Техническое	Содержание	20/0	ПК 5.1 ПК 5.2	Н 5.1.01 Н 5.2.01
	1. Типовая организация АСУ ТП	4		

обеспечение АСУ ТП	2. Управляющие вычислительные машины: устройства с жесткой логикой, программируемые контролеры, встраиваемые системы, промышленные компьютеры	4	КК.01, КК.02, КК.05 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	У 5.1.01 У 5.2.01 3 5.1.01 3 5.2.01
	3. Локальные сети на основе «Полевых шин»	4		
	4. Ввод и вывод сигналом УВМ: вводи вывод дискретных сигналов, вводи вывод аналоговых сигналов	4		
	5. Некоторые рекомендации по поводу технических средств	4		
Тема 1.3. Информация в АСУ ТП	Содержание	32/24	ПК 5.1	Н 5.1.01
	1. Основные понятия	4	ПК 5.2	Н 5.2.01
	2. Способы повышения достоверности информации	4		У 5.1.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	24	КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК.05	У 5.2.01 3 5.1.01 3 5.2.01
	Практическое занятие 1. Виртуальный учебный комплекс «Мясорыхлительные машины»	24	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	
Тема 1.4. Програмное обеспечение АСУ	Содержание	36/28	ПК 5.1	Н 5.1.01
	1. Понятие ситемы реального времени	2	ПК 5.2	Н 5.2.01
	2. Операционные системы реального времени	2		У 5.1.01
	3. Программирование задач АСУ ТП: программирование задач нижнего уровня, программирование задач верхнего уровня,	2	КК.01, КК.02,	У 5.2.01 3 5.1.01
	4. Технология обмена данными	2	КК.03,	3 5.2.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	28	КК.04, КК.05	
	Практическое занятие 2. Виртуальный учебный комплекс «Комплексная	28		

	термическая обработка сырья и полуфабрикатов»		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	
Тема 1.5. Поступления и человек	Содержание	32/28	ПК 5.1	Н 5.1.01
	1. Характеристики человека-оператора	2	ПК 5.2	Н 5.2.01
	2. Принципы построения интерфейса оператора	2		У 5.1.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	28	КК.01,	У 5.2.01
	Практическое занятие 3. Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов»	28	КК.02, КК.03, КК.04, КК.05 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	3 5.1.01 3 5.2.01
Тема 1.6. Оптимальное и адаптивное управление	Содержание	32/28	ПК 5.1	Н 5.1.01
	1. Оптимальное управление	2	ПК 5.2	Н 5.2.01
	2. Адаптивное управление	2		У 5.1.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	28	КК.01,	У 5.2.01
	Практическое занятие 4. Виртуальный учебный комплекс «Автоматизированный колбасный цех»	28	КК.02, КК.03, КК.04, КК.05	3 5.1.01 3 5.2.01

			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 04.01 Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов 1. Презентация «Общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ)»; 2. Презентация «Автоматизация производства копченых колбас»; 3. Презентация «Автоматизация производства полуфабрикатов»		44		
Учебная практика по ПМ. 04 Организация и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов Виды работ 1. Основные производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях; 2. Прогрессивные технологические процессы и оборудование; 3. Отделы и лаборатории предприятия, обеспечивающие автоматизацию производства; 4. Автоматизация заготовительного производства; 5. Автоматизация механизированного производства 6. Применение вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства и инженерного труда		144	ПК 5.1 ПК 5.2 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК.05	
Производственная практика по ПМ. 03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения 1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; 2. Ознакомление со структурой предприятия; 3. Технология автоматизированного производства: - технологическая документация на обработку;		144	ПК 5.1 ПК 5.2 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК.05	

- автоматизированные методы подготовки технологической документации; - автоматизация технологических процессов;			
4. Оборудование автоматизированного производства;			
5. Программное обеспечение микропроцессорных устройств управления;			
6. Операционные системы реального времени			
Промежуточная аттестация	12		
Всего	516/396		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

- комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
- комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;

- комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

- комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорнодвигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Современная автоматика в системах управления технологическими процессами: учебник/ В.П. Ившин, М.Ю. Перухин. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 406 с.

2. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологические основы переработки мяса и мясной продукции : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Караваяево : КГСХА, 2020. — 114 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство

Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 187 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09970-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471840> (дата обращения: 23.07.2021).

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 720 с. – ISBN 978-5-8114-8687-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/179632> (дата обращения: 24.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 336 с. – ISBN 978-5-8114-8177-4. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/173099> (дата обращения: 24.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 56 с. – ISBN 978-5-507-44266-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 24.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 64 с. – ISBN 978-5-8114-9004-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/208577> (дата обращения: 24.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 80 с. – ISBN 978-5-8114-8541-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/177024> (дата обращения: 24.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 72 с. – ISBN 978-5-8114-9513-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/201623> (дата обращения: 24.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 76 с. – ISBN 978-5-8114-9512-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/201626> (дата обращения: 24.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.
4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.
5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).
6. Комлацкий, В. И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В. И. Комлацкий, Т. А. Хорошайло. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5391-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152603> (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологические основы переработки мяса и мясной продукции : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Караваево : КГСХА, 2020. — 114 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171601> (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Организовывать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами	Организовывает работу автоматизированных систем управления технологическими процессами	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ПК 5.2 Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами	Обеспечивает работу автоматизированных систем управления технологическими процессами	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК

сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении

		производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю

Приложение 2. Примерные программы адаптированных дисциплин нозологическая категория обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития

Приложение 2.1

Полное наименование образовательной организации в соответствии с
Уставом

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.01 История России

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

**нозологическая категория
обучающихся с инвалидностью без нарушения психофизического развития**

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.01 История России»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.01 История России является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ПАОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с инвалидностью без нарушения психофизического развития осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 06	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; приемы структурирования информации; сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо 01.02	
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи;		
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 02.02	
	Уо 01.05	составлять план действия;		
	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 06.01	
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;		
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;		
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	16
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	4	5	6
Раздел 1. Российская Федерация в конце XX- начале XXI века		28/12		
Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX- начале XXI века.	Содержание	4/2	ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01
	Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года.			Зо 01.02
	Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии.			Зо 02.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Зо 06.01
	Практическое занятие №1. Написание эссе по тематике: уроки октября 1993 года; политическая культура взаимодействия власти и оппозиции.			Уо 01.01
Тема 1.2. Социально-экономическое развитие	Содержание	4/2	ОК 01 ОК 02 ОК 06	Уо 01.02
	«Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.			Уо 01.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Уо 01.04
				Уо 01.05
			Уо 02.02	
			Уо 02.03	
			Уо 02.04	
			Уо 02.05	

	Практическое занятие №2. Составление исторического бюллетеня на тему: «Последствия выступления Президента РФ в январе 2008 года в части вхождения России в пятерку крупнейших экономических держав мира»			Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05
Тема 1.3. Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление	Содержание	4/2		
	Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм.		ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 02.02 Зо 06.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05
	Практическое занятие №3. Подготовка аналитического отчета по теме: Проблемы восстановления Чечни; Борьба с террором: кто побеждает? http://wciom.ru/analytical-reviews/analiticheskii-obzor/borda-s-terrorom-kto-pobezhdaet (ВЦИОМ. Новости: Борьба с террором: кто побеждает? (wciom.ru))			
Тема 1.4. Основные направления внешней политики	Содержание	4/2		
	Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве. Договор о коллективной безопасности. Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС. Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период		ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 02.02 Зо 06.01 Уо 01.01 Уо 01.02

	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Уо 01.03
	Практическое занятие №4. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия			Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05
Тема 1.5. Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму	Содержание	6/2		
	Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности. Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации		ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Зо 01.02
	Практическое занятие №5. Подготовка аналитического отчета по теме «Крым в России» с использованием следующих документов: Крым в России: год спустя. http://wciom.ru/presentation/page-19 (ВЦИОМ. Новости: Крым в России: год спустя (wciom.ru)) Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов. http://wciom.ru/presentation/page-7 (ВЦИОМ. Новости: Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов (wciom.ru)) 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан. http://wciom.ru/presentation/page-8 (ВЦИОМ. Новости: 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан (wciom.ru))			Зо 02.02 Зо 06.01 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05
Тема 1.6. Основные	Содержание	6/2		
	Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв.		ОК 01	Зо 01.01

тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.	Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования.		ОК 02 ОК 06	Зо 01.02 Зо 02.02 Зо 06.01 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №6. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия			
Раздел 2. Россия и глобальный мир		10/4		
Тема 2.1. Россия в процессе глобализации	Содержание	6/2		
	Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир. Усиление Китая. Мировой финансовый кризис и его последствия (2008-2009 гг.). Пандемия и ее влияние на мировое развитие. Войны, революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт.		ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 02.02 Зо 06.01 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 7. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия			

Тема 2.2. Россия в мировой экономике	Содержание	4/2		
	Интеграция России в международные экономические организации. Санкционная война: санкции и контрсанкции.		OK 01 OK 02 OK 06	3o 01.01 3o 01.02 3o 02.02 3o 06.01
	Практическое занятие № 8. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия			Yo 01.01 Yo 01.02 Yo 01.03 Yo 01.04 Yo 01.05 Yo 02.01 Yo 02.02 Yo 02.03 Yo 02.04 Yo 02.05
Дифференцированный зачет				
Всего:		38		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

учебная и техническая литература, учебно-методические издания;

комплект учебно-методической документации.

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорнодвигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Зуев, М. Н. История России XX-начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Н. Зуев, С.Я. Лавренов. – Москва: Юрайт, 2020. - 200 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-01245-3. – Текст: непосредственный.

2. Чураков, Д. О. История России XX - начала XXI века учебник для среднего профессионального образования / Д.О. Чураков [и др.]; под редакцией Д.О. Чуракова, С.А. Саркисяна. - Москва: Юрайт, 2020. - 311 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534 - 13853 - 5. - Текст: непосредственный.

3. Сафонов, А. А. История (конец XX-начало XXI века): учебное пособие для среднего профессионального образования / А.А. Сафонов, М.А. Сафонова. - Москва: Юрайт, 2021. - 245 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12892-5. - Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Исторические источники на русском языке в Интернете (Электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М.В. Ломоносова) официальный сайт. – Москва. - URL: <http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html> (дата обращения: 24.08.2021). – Текст электронный.

2. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 472 с. — ISBN 978-5-8114-9976-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/247391> (дата обращения: 18.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Артемов, В. В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 15-е изд., испр. - Москва: Академия, 2016. - 448 с. - ISBN 978-5-4468-2871-5. — Текст непосредственный.

2. Земцов, Б. Н. История отечественного государства и права. Советский период: учебное пособие / Б. Н. Земцов. — Санкт-Петербург Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5726-7. - Текст: непосредственный.

3. История России. XX – начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л.И. Семенниковой. - 7-е изд., испр. и доп. – Москва Юрайт, 2020. - 328 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09384. - Текст: непосредственный.

4. Князев, Е. А. История России XX век: учебник для среднего профессионального образования / Е.А. Князев. - Москва: Юрайт, 2021. - 234 с. - (Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-13336-3. – Текст: непосредственный.

5. Санин, Г. А. Крым. Страницы истории: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Г. А. Санин. - Москва: Просвещение, 2015. - 80 с. - ISBN 978-5- 09-034351-0. - Текст: непосредственный.

6. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2014. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-0455-9. - Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ²	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; психологию коллектива и психологию личности; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе	демонстрирует знание основных тенденций экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.; демонстрирует знание основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте; демонстрирует знание приемов структурирования информации; демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации; демонстрирует знание возможных траекторий личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; демонстрирует знание психологии коллектива и психологии личности; демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; демонстрирует знание сущности гражданско-патриотической позиции; демонстрирует знание общечеловеческих ценностей; демонстрирует знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; демонстрирует знание перспективных направлений и основных проблем развития РФ	Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания, эссе, сочинения. Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией

² Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

	на современном этапе	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; оценивать результат и последствия исторических событий; определять задачи поиска исторической информации; определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска; выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; осознавать личную ответственность за судьбу России; проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; применять средства информационных технологий для решения поставленных	демонстрирует умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; демонстрирует умение анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; демонстрирует умение оценивать результат и последствия исторических событий; демонстрирует умение определять задачи поиска исторической информации; демонстрирует умение определять необходимые источники информации; демонстрирует умение структурировать получаемую информацию; демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации; демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска и умение оформлять результаты поиска; демонстрирует умение выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; демонстрирует умение организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; демонстрирует умение излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач

задач; анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте	культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение осознавать личную ответственность за судьбу России; демонстрирует умение проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; демонстрирует умение анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; демонстрирует умение определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте	

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ПАОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с инвалидностью без нарушения психофизического развития осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 02 ОК 05 ОК 09	Уо 02.02	определять необходимые источники информации; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной	Зо 02.02	приемы структурирования информации; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 05.01		Зо 05.01	
			Зо 05.02	
	Уо 09.01		Зо 09.01	
			Зо 09.02	
	Уо 09.02		Зо 09.03	
Зо 09.04				
		Зо 09.05		
Уо 09.03				

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.

	Уо 09.04	деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);		
	Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	70
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	70
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	4	5	6
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		2/32		
Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	Содержание	2/4		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	OK 02 OK 05 OK 09	Зо 02.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		Зо 09.03
	Практическое занятие № 1. Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»			Зо 09.04 Зо 09.05 Уо 02.02 Уо 05.01 Уо 09.01
	Практическое занятие № 2. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту			Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	Содержание	0/6		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		OK 02 OK 05 OK 09	Зо 02.02 Зо 05.01 Зо 05.02
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-			Зо 09.01

	грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов			Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05 Уо 02.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05
	Практическое занятие № 3. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту			
	Практическое занятие № 4. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту			
	Практическое занятие № 5. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»			
Тема 1.3.	Содержание	0/12		
Значение иностранного языка в освоении профессии	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 02 ОК 05 ОК 09	Зо 02.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05 Уо 02.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов			
	Практическое занятие № 6. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту			
	Практическое занятие № 7. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык			
	Практическое занятие № 8. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие»			
Тема 1.4.	Содержание	0/6		
Основы делового общения	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 02 ОК 05 ОК 09	Зо 02.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-			

	грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов			3о 09.02 3о 09.03 3о 09.04 3о 09.05
	Практическое занятие № 9. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем			Уо 02.02 Уо 05.01 Уо 09.01
	Практическое занятие № 10. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов			Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05
	Практическое занятие № 11. Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»			
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Содержание	0/6		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 02 ОК 05 ОК 09	3о 02.02 3о 05.01 3о 05.02 3о 09.01 3о 09.02 3о 09.03 3о 09.04 3о 09.05 Уо 02.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов			
	Практическое занятие № 12. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»			
	Практическое занятие № 13. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя			
	Практическое занятие № 14. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»			
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		0/38		
Тема 2.1. Достижения и	Содержание	0/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 02	3о 02.02

инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		OK 05 OK 09	3o 05.01 3o 05.02 3o 09.01 3o 09.02 3o 09.03 3o 09.04 3o 09.05 Уo 02.02
	Практическое занятие № 15. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы			Уo 05.01 Уo 09.01
	Практическое занятие № 16. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки»			Уo 09.02 Уo 09.03 Уo 09.04 Уo 09.05
Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (Профессионалы)		0/6		
Тема 3.1. Чемпионаты World Skills International: от прошлого к настоящему	Содержание			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		OK 02 OK 05 OK 09	3o 02.02 3o 05.01 3o 05.02 3o 09.01 3o 09.02 3o 09.03 3o 09.04 3o 09.05 Уo 02.02 Уo 05.01 Уo 09.01 Уo 09.02 Уo 09.03 Уo 09.04 Уo 09.05
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов			
	Практическое занятие № 17. Просмотр видеоролика «What is World Skills?». Обсуждение, ответы на вопросы			
	Практическое занятие № 18. Знакомство с технической документацией конкурсов World Skills (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту)			
	Практическое занятие № 19. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания мирового чемпионата World Skills International (по вариантам)». Составление диалогов по			

	заданным ситуациям			
Раздел 4. Профессиональное содержание		0/4		
Тема 4.1. Чертежи и техническая документация	Содержание			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		OK 02	3o 02.02
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		OK 05	3o 05.01
			OK 09	3o 05.02
	Практическое занятие № 20. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы			3o 09.01
	Практическое занятие № 21. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу». Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача изделия заказчику»			3o 09.02
Тема 4.2. Инструменты, оборудование и станки	Содержание	0/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		OK 02	3o 02.02
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		OK 05	3o 05.01
			OK 09	3o 05.02
	Практическое занятие № 22. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы			3o 09.01
	Практическое занятие № 23. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка			3o 09.02

	для работы»			Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05
Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда	Содержание	0/6		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		OK 02 OK 05 OK 09	Зо 02.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05 Уо 02.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов			
	Практическое занятие № 24. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы			
	Практическое занятие № 25. Работа с документом: World Skills International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы)			
	Практическое занятие № 26. «Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на мировых чемпионатах World Skills International по профессиональным компетенциям			
Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	Содержание	0/6		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		OK 02 OK 05 OK 09	Зо 02.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05 Уо 02.02 Уо 05.01
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов			
	Практическое занятие № 27. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию»			

	Практическое занятие № 28. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»			Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	Содержание	0/8		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 02 ОК 05 ОК 09	Зо 02.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05 Уо 02.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05
	Практическое занятие № 29. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International)			
	Практическое занятие № 30. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии			
Дифференцированный зачет				
Всего:		72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка»,

оснащенный оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);

комплекты дидактических раздаточных материалов;

- техническими средствами обучения:

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия;

магнитофон.

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорнодвигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + eПриложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — Текст: непосредственный.

2. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — Текст: непосредственный.

3. Малецкая, О. П. Английский язык: учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва Юрайт, 2020. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: <https://urait.ru/bcode/452909> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный

2. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей + Приложение учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва КноРус, 2021. — 385 с. — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: <https://book.ru/book/939214> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст электронный.

3. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + еПриложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — URL: <https://book.ru/book/932751> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст: электронный.

4. Кохан О. В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — URL: <https://urait.ru/bcode/437135> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (А1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12346-3. — URL: <https://urait.ru/bcode/475659> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

6. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие / С. С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-014535-8. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/989248> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

3.2.3 Дополнительные источники

1. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним): учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург Лань, 2021. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст: непосредственный.

2. Малецкая, О. П. Английский язык: учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст: непосредственный.

3. Проект Английский язык онлайн - Native English: сайт. — Москва, 2003. — URL: <https://www.native-english.ru/> (дата обращения: 23.08.2021). — Текст: электронный.

4. Информационно-образовательный портал по английскому языку Study.ru: сайт. — URL: <https://www.study.ru/> — (дата обращения: 23.08.2021). — Текст электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ²	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной	Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические

² Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного ПАОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с инвалидностью без нарушения психофизического развития осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 06	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; приемы структурирования информации; сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо 01.02	
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 02.02	
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 06.01	
	Уо 01.05	составлять план действия;		
	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;		
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации		

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	28
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	4	5	6
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		20/10		
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	Содержание	6/4		
	Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности		ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 02.02 Зо 06.01 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 02.01 Уо 02.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера			
	Практическое занятие № 2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта			
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	Содержание	8/4		
	1. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения 2. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности.		ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 02.02 Зо 06.01 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03

	Средства коллективной защиты населения			Уо 01.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Уо 01.05
	Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения			Уо 02.01
	Практическое занятие № 4. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС			Уо 02.02
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	Содержание	6/2		
	1. Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан		ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 02.02 Зо 06.01
	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам			Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Уо 01.04
	Практическое занятие № 5. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны			Уо 01.05 Уо 02.01 Уо 02.02
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		48/18		
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)				
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание	8/4		
	1. Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан		ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 02.02
	2. Организация обороны Российской Федерации			Зо 06.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Уо 01.01
	Практическое занятие № 6. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи			Уо 01.02 Уо 01.03
	Практическое занятие № 7. Общая физическая и строевая подготовка			Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 02.01 Уо 02.02

Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации	Содержание	10/4		
	1. Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил		ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01
	2. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами			Зо 01.02
	3. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг			Зо 02.02
				Зо 06.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Уо 01.01
	Практическое занятие № 8. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи			Уо 01.02
	Практическое занятие № 9. Общая физическая и строевая подготовка			Уо 01.03
Уо 01.04				
Тема 2.3. Воинская обязанность в Российской Федерации	Содержание	8/2		
	1. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу		ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01
	2. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу			Зо 01.02
				Зо 02.02
	3. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе			Зо 06.01
				Уо 01.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Уо 01.02
	Практическое занятие № 10. Обязательная подготовка граждан к военной службе			Уо 01.03
Уо 01.04				
Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	Содержание	10/4		
	1. Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ		ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01
	2. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации			Зо 01.02
				Зо 02.02
	3. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество			Зо 06.01
				Уо 01.01
				Уо 01.02
				Уо 01.03

	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Уо 01.04
	Практическое занятие № 11. Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации			Уо 01.05
	Практическое занятие № 12. Общая физическая и строевая подготовка			Уо 02.01
				Уо 02.02
Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	Содержание	12/4		
	1. Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих		ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01
	2. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы			Зо 01.02
	3. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба			Зо 02.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Зо 06.01
	Практическое занятие № 13. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации			Уо 01.01
	Практическое занятие № 14. Общая физическая и строевая подготовка			Уо 01.02
				Уо 01.03
				Уо 01.04
				Уо 01.05
				Уо 02.01
				Уо 02.02
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)		46/18		
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	Содержание	22/10		
	1. Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи		ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01
	2. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма			Зо 01.02
	3. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях			Зо 02.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Зо 06.01
				Уо 01.01
				Уо 01.02
				Уо 01.03
				Уо 01.04
				Уо 01.05

	Практическое занятие № 15. Общие принципы оказания первой медицинской помощи			Уо 02.01 Уо 02.02
	Практическое занятие № 16. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)			
	Практическое занятие № 17. Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела			
	Практическое занятие № 18. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур			
	Практическое занятие № 19. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях			
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	Содержание	14/2		
	1. Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний		ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01
	2. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами			Зо 01.02
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний			Зо 02.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Зо 06.01
	Практическое занятие № 20. Правила госпитализации инфекционных больных			Уо 01.01
				Уо 01.02
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание	10/6		Уо 01.03
	1. Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие		ОК 01 ОК 02 ОК 06	Уо 01.04
	2. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах			Уо 01.05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Уо 02.01
	Практическое занятие № 21. Показатели здоровья и факторы,			Уо 02.02

	их определяющие			Уо 01.04
	Практическое занятие № 22. Оценка физического состояния			Уо 01.05
	Практическое занятие № 23. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания			Уо 02.01 Уо 02.02
Дифференцированный зачет				
Всего:		68		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка»,

оснащенный оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);

комплекты дидактических раздаточных материалов;

- техническими средствами обучения:

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия;

магнитофон.

Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»,

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорнодвигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П.

Соломина. – Москва: Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст: непосредственный.

2. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. — 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст: непосредственный.

3. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КноРус, 2021. – 156 с. – (Профессиональное образование). – ISBN: 978-5-406-08196-9. – Текст непосредственный.

4. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст непосредственный.

5. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях) : учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов — 3е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. — 311 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-299-01110-4. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469524> (дата обращения: 10.08.2021).

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453161> (дата обращения: 10.08.2021).

3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/433458> (дата обращения: 10.08.2021).

4. Безопасность жизнедеятельности. Практикум учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова – Москва ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с. – Текст: электронный. – ISBN 978-5-16-107123-6. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/995045> (дата обращения: 02.07.2021).

5. Михаиллиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве учебное пособие для СПО / А. М. Михаиллиди. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100492.html> (дата обращения: 10.08.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/100492>.

6. Менумеров, Р. М. Электробезопасность: учебное пособие для спо / Р. М. Менумеров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173112> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Айзман, Р. И. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебное пособие / Р.И. Айзман, В.Б. Рубанович, М.А. Суботялов. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. — 214 с.

2. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

3. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. — 150 с.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2021. — 212 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ²	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны	умеет определять угрозу пожарной безопасности; демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму; дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия; формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы
Знать: Основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы

² Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

Знать: общие ³ характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни	демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки; демонстрирует знание основ здорового образа жизни	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения; формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы
Уметь: определять ⁴ виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	определяет виды вооруженных сил, рода войск; ориентируется в воинских званиях военнослужащих вооруженных сил российской федерации; демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы

³ Результаты освоения модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)

⁴ Результаты освоения модуля «Основы военной службы» (для юношей)

Уметь: оказывать⁵ первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние; составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы

⁵ Результаты освоения модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 Физическая культура

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.04 Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина СГ.04 Физическая культура является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ПАОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания сырья животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с инвалидностью без нарушения психофизического развития осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
			Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	178
в т.ч. в форме практической подготовки	164
в том числе:	
теоретические занятия	14
практические занятия	164
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	4	5	6
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ		10/2		
Тема 1.1. Здоровый образ жизни	Содержание	10/2		
	Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб. Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ.		ОК 08	Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03

	Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №1. Подготовка презентаций на тему «Здоровый образ жизни»			
Раздел 2. Легкая атлетика		24/24		
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01
	Практическое занятие №2. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения			Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01
	Практическое занятие № 3. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции			Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03

Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	Содержание:	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01
	Практическое занятие №4. Специальные упражнения прыгуна, ОФП			Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01
	Практическое занятие №5. Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега			Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01
	Практическое занятие № 6. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость			Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
Раздел 3. Волейбол		28/28		
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01
	Практическое занятие №7. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП			Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02

				Уо 08.03
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01
	Практическое занятие №8. Выполнение комплекса упражнений по ОФП			Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01
	Практическое занятие №9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног			Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01
	Практическое занятие №10. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног			Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01
	Практическое занятие №11. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча			Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02

				Уо 08.03
Тема 3.6. Основы методики судейства	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	3о 08.01
	Практическое занятие №12. Отработка навыков судейства в волейболе			3о 08.02 3о 08.03 3о 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	3о 08.01
	Практическое занятие №13. Выполнение передачи мяча в парах			3о 08.02 3о 08.03 3о 08.04
	Практическое занятие №14. Игра по упрощённым правилам волейбола			Уо 08.01 Уо 08.02
	Практическое занятие №15. Игра по правилам			Уо 08.03
Раздел 4. Баскетбол		32/32		
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	3о 08.01
	Практическое занятие №16. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног			3о 08.02 3о 08.03 3о 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	3о 08.01
	Практическое занятие №17. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.			3о 08.02 3о 08.03 3о 08.04 Уо 08.01

				Уо 08.02 Уо 08.03
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
	Практическое занятие №18. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса			
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
	Практическое занятие №19. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног			
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	Содержание	8/8		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
	Практическое занятие №20. Игра по упрощенным правилам баскетбола			
	Практическое занятие №21. Игра по правилам			
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	Содержание	8/8		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	Практическое занятие №22. Практика в судействе соревнований по баскетболу			

	Практическое занятие №23. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»			Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
Раздел 5. Гимнастика		40/36		
Тема 5.1. Строевые приемы	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
	Практическое занятие № 24. Отработка строевых приёмов			
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
	Практическое занятие №25. Отработка техники акробатических упражнений			
Тема 5.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	Содержание	4/4		
	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гириями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП		ОК 08	Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №26. Разучивание и выполнение упражнений с гириями			
Тема 5.4.	Содержание	10/8		

Упражнения на бревне (девушки). ППФП	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок		ОК 08	Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №27. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)			
Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	Содержание	18/16		
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, терминологию; провести с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ		ОК 08	Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №28. Выполнение комплекса ОРУ			
	Практическое занятие №29. Контроль комбинации по акробатике			
	Практическое занятие №30. Контроль комбинации на бревне, брусьях			
	Практическое занятие №31. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП			
Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика		28/28		
Тема.6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
	Практическое занятие №32. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики			

Тема 6.2. Подачи	Содержание	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01
	Практическое занятие №33. Отработка подач			Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
Тема 6.3. Нападающий удар	Содержание:	4/4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01
	Практическое занятие №34. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».			Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	Содержание	16/16		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08	Зо 08.01
	Практическое занятие №35. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону			Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03
	Практическое занятие №36. Контроль техники подач, ударов справа, слева			
	Практическое занятие №37. Контроль техники игры: одиночные, парные игры			
	Практическое занятие №38. Игра по правилам			
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		16/14		
Тема.7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание			
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание		ОК 08	Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 08.01

	ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП			Уо 08.02 Уо 08.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №39. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий			
	Практическое занятие №40. Формирование профессионально значимых физических качеств			
	Практическое занятие №41. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста			
	Практическое занятие №42. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов			
	Практическое занятие №43. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп			
Дифференцированный зачет				
Всего		178		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный зал, тренажерный зал, оснащены оборудованием: спортивный инвентарь, технические средства обучения: проектор (переносной), комплект методических материалов для обучающихся на флеш-накопителе.

- Организация рабочего места
- Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] /А.А. Бишаева- [7-е изд.,стер.]– Москва: Издательский дом Академия, 2020.-320с.-ISBN 978-5-4468-9406-2 -Текст: непосредственный

2. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.- ISBN 978-5-4468-7250-3.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Агеева, Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-9763-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198284> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Жулин, А. В. Волейбол. Техника игры / А. В. Жулин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44156-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209126> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зобкова, Е. А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст: электронный.

4. Зобкова, Е. А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/174986> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Орлова, Л. Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151215> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681> (дата обращения: 02.08.2021).

8. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Конеева [и др.]; под редакцией Е.В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342> (дата обращения: 02.08.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю.Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю.Н. Аллянов, И.А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 02.08.2021).

2. Ягодин, В.В. Физическая культура: основы спортивной этики: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475602> (дата обращения: 02.08.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ²	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм	Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий

² Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.05 Основы бережливого производства

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.05 Основы бережливого производства»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с инвалидностью без нарушения психофизического развития осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 07	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;		
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	реализовывать составленный план;	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);		
	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.

	Уо 07.02	осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.04	принципы бережливого производства;
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	24
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	4	5	6
Раздел 1. Бережливое производство		18/12		
Тема 1.1. Введение в бережливое производство	Содержание	4/0		
	История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества.		ОК 07	Зо 01.01
	Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.			Зо 01.02
				Зо 01.03
				Зо 01.04
				Зо 01.05
				Зо 01.06
				Зо 07.01
				Зо 07.02
				Зо 07.03
				Зо 07.04
				Зо 07.05
				Зо 01.01
				Зо 01.02
				Зо 01.03
				Зо 01.04
				Зо 01.05
				Зо 01.06
				Зо 07.01

				3o 07.02 3o 07.03 3o 07.04 3o 07.05
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	Содержание	14/12		
	Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеистое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.		ОК 07	3o 01.01 3o 01.02 3o 01.03 3o 01.04 3o 01.05 3o 01.06 3o 07.01 3o 07.02 3o 07.03 3o 07.04 3o 07.05 3o 01.01 3o 01.02 3o 01.03 3o 01.04 3o 01.05 3o 01.06 3o 07.01 3o 07.02 3o 07.03 3o 07.04 3o 07.05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №1. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания животного происхождения с применением метода 5С к организации рабочего места.			
	Практическое занятие №2. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.			
	Практическое занятие №3. Деловая игра «Решение производственной проблемы».			
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками		10/4		
Тема 2.1. Виды моделей	Содержание	6/4		
	Системы правления материальными потоками: основные принципы и		ОК 07	3o 01.01

управления материальными потоками	способы повышения эффективности управления материальными потоками.			3o 01.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			3o 01.03
	Практическое занятие №4. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».			3o 01.04
	Практическое занятие №5. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.			3o 01.05
				3o 01.06
				3o 07.01
				3o 07.02
				3o 07.03
				3o 07.04
				3o 07.05
				3o 01.01
				3o 01.02
				3o 01.03
				3o 01.04
				3o 01.05
				3o 01.06
				3o 07.01
				3o 07.02
				3o 07.03
				3o 07.04
				3o 07.05
	Содержание	4/0		
	Виды затрат на качество. Модели и принципы качества. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества.		OK 07	3o 01.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			3o 01.02
				3o 01.03
				3o 01.04
				3o 01.05
				3o 01.06
				3o 07.01
				3o 07.02

				3o 07.03 3o 07.04 3o 07.05 3o 01.01 3o 01.02 3o 01.03 3o 01.04 3o 01.05 3o 01.06 3o 07.01 3o 07.02 3o 07.03 3o 07.04 3o 07.05
Раздел 3. Статистические метода анализа		12/8		
Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества	Содержание	12/8		
	Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты.		ОК 07	3o 01.01 3o 01.02 3o 01.03 3o 01.04 3o 01.05 3o 01.06 3o 07.01 3o 07.02 3o 07.03 3o 07.04 3o 07.05
	Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.			3o 01.01 3o 01.02 3o 01.03 3o 01.04 3o 01.05 3o 01.06 3o 07.01 3o 07.02 3o 07.03 3o 07.04 3o 07.05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			3o 01.01 3o 01.02 3o 01.03
	Практическое занятие №6. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий.			3o 01.01 3o 01.02 3o 01.03
	Практическое занятие №7. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.			

				3o 01.04 3o 01.05 3o 01.06 3o 07.01 3o 07.02 3o 07.03 3o 07.04 3o 07.05
Дифференцированный зачет				
Всего:		40		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

учебная и техническая литература, учебно-методические издания;

комплект учебно-методической документации.

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорнодвигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Пабlishер, 2018. - 472 с.

2. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с.

3. Бурнашева Э. П. Основы бережливого производства. Учебное пособие для СПО / Э. П. Бурнашева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-507-44560-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Пабlishер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815955> (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Ключев А.В. Бережливое производство: учебное пособие для СПО / Ключев А. В.. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 87 с. — ISBN 978-5-4488-0447-2, 978-5-7996-2900-7. — Текст: электронный // IPR

SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/87789.html> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

3. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с. — ISBN 978-5-394-04197-6. — Текст электронный // Лань электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бережливое производство как инструментальный совершенствования производственной стратегии на отраслевых предприятиях / Е. М. Дебердиева, О. В. Ленкова, С. В. Фролова [и др.]. — Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2020. — 169 с. — ISBN 978-5-9961-2116-8.

2. Виниченко, В. А. Бережливое производство учебное пособие / В. А. Виниченко. — Новосибирск Новосибирский государственный технический университет, 2020. — 100 с. — ISBN 978-5-7782-4328-6.

3. Вэйдер, М. Инструменты бережливого производства. Мини-руководство по внедрению методик бережливого производства / М. Вейдер. — Москва: Альпина Паблишер, 2017. — 125 с.

4. Лайкер Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Дж. Лайкер; пер. с англ. - М.: Издат. группа «Точка», 2019. - 400 с.

5. Сафронова, К. О. Производительность труда и бережливое производство Учебник / К. О. Сафронова, Д. А. Кузин, М. Е. Серов. — Нижний Новгород: Общество с ограниченной ответственностью "Научно-издательский центр "21 век", 2019. — 188 с. — ISBN 978-5-6042645-6-0.

6. Тугускина, Г. Н. Управление лин-технологиями: бережливое производство / Г. Н. Тугускина Пензенский государственный университет. — Пенза Пензенский государственный университет, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-907262-66-9.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ²	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: Основные принципы системы бережливого производства; основные методы организации бережливого производства; основные виды потерь, их источники и способы их устранения; различные виды статистических методов контроля; правила построения потоков создания ценности и их оптимизации	знает принципы и методы организации системы бережливого производства; знает виды потерь на производстве, их источники и способы их устранения; знает классические и новые виды статистических методов контроля качества продукции; знает правила построения потоков создания ценности и их оптимизации	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозговой штурм, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: Определять основные виды деятельности на рабочем месте; Использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; Систематизировать и анализировать первичные статистические данные; Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; Использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; Определять социальную значимость в профессиональной сфере	определяет основные виды деятельности на рабочем месте; использует теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; систематизирует и анализирует первичные статистические данные; планирует, организует и проводит картирование потоков создания ценности; использует эффективные методы для снижения различных видов потерь; определяет социальную значимость в профессиональной сфере	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

² В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.06 Основы финансовой грамотности

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.06 Основы финансовой грамотности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.06 Основы финансовой грамотности является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ПАОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с инвалидностью без нарушения психофизического развития осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности;
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов;
	Уо 03.06	оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Зо 03.07	кредитные банковские продукты
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	4	5	6
Раздел 1. Экономическое мышление и базовые компетенции в области экономической и финансовой грамотности		24/8		
Тема 1.1. Финансовые услуги и инструменты. Регулирование рынка финансовых услуг	Содержание	12/4		
	Законодательство и основы регулирования рынка финансовых услуг. Правовое регулирование финансовых рынков, рынков ценных бумаг, валютных рынков. Рынок денег, предоставляемых в пользование в различных формах. Финансовый рынок как механизм соотнесения спроса и предложения на денежные ресурсы, а его функционирование непосредственно связано с распределением этих ресурсов в экономике образовательных учреждений.		ОК 03	Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 03.06 Уо 03.07 Уо 03.08 Уо 03.09
	Классификация финансовых услуг и продуктов. Классификация образовательных услуг. Нормативные правовые акты, регулирующих образовательную деятельность, понятие словосочетаний «образовательные услуги» и «дополнительные».			
	Анализ финансовой информации. Основные правила работы с финансовой информацией. Понятие финансовой информации, как основного элемента официальной бухгалтерской и финансовой отчетности, а также дополнительные сведения, перечень которых			

	определяется в зависимости от целей и условий оценки.			
	Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Выбор комбинаций различных финансовых инструментов позволяющие достичь желаемого уровня доходности при установленном уровне риска.			
	Способы инвестирования. Инвестиционные риски. Диверсификация активов как способ снижения рисков. Диверсификация как процесс распределения инвестируемых средств между различными не связанными друг с другом объектами вложений с целью снижения риска.			
	Регулирование, саморегулирование на рынке финансовых услуг. Договор – основной документ на рынке финансовых услуг. Вопросы саморегулируемых организаций на рынке подлежащие всестороннему рассмотрению и обсуждению как в научной среде, так и на различных уровнях государственного регулирования.			
	Электронные финансы как цифровая форма финансовых инструментов, продуктов и услуг. Электронные платежи. Электронные финансы как общий термин для формы финансовых инструментов, продуктов и услуг, представления в виде цифр в банковских системах, в виде записей в электронных базах и реестрах иных финансовых организаций, и которые могут менять статус собственника или адресата без бумажного сопровождения по электронным сетям.			
	Интеграция финансовых аспектов в урочную деятельность учителя начальных классов на уроках. Практические способы принятия финансовых и экономических решений и внедрение финансовых аспектов в образовательную деятельность.			

	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическое занятие №1. Расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции. Финансовые вычисления, с помощью компьютерных программ. Медиаграмотность и сетевая безопасность современного педагога.			
	Практическое занятие №2. Анализ и извлечение информации, касающаяся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). Построение диаграмм на тему «Как сформировать сбережения». Использование инноваций в интерактивном обучении развитии обучающихся.			
Тема 1.2. Налоги и налогообложение	Содержание	6/2		
	Налоговая система в РФ и ее роль в развитии экономики общества. Возникновение и развитие налогообложения. Функции налоговой системы в экономической системе общества. Роль налоговой политики в экономике. Анализ налоговой политики в России и органов государственной власти.		ОК 03	Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06
	Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Системы подоходного налогообложения: пропорциональная, прогрессивная и регрессивная: сущность, цели и задачи.			Зо 03.07 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03
	Виды налогов. Налоговые льготы и налоговые вычеты. Налоговая льгота как основной элемент освобождения физического лица от уплаты налога на определенное имущество или с определенной суммы. Налоговые льготы и вычеты предоставляем при обучении в образовательных организациях.			Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 03.06 Уо 03.07 Уо 03.08
	Налоговая декларация. Налоговые агенты. Налогообложение образовательной организации.			Уо 03.09

	Теоретические основы налогообложения образовательных учреждений. Правила заполнения налоговой декларации.			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическое занятие №3. Анализ назначения видов налогов, характеристика прав и обязанностей налогоплательщиков, правила расчета НДФЛ, применяемые налоговые вычеты, заполнение налоговой декларации при получении вычета в образовательной организации.			
Тема 1.3. Страхование и пенсионное обеспечение	Содержание	6/2		
	Рынок страховых услуг. Виды страхования в России. Страховые компании и услуги. Страхование и его виды. Проблематика, тенденции и перспективы рынка страховых услуг в России.		ОК 03	Зо 03.01
	Страховые риски, участники договора страхования. Способы действий в рамках предложенных условий и требований в области страховых рисков, участников договоров страхования.			Зо 03.02
				Зо 03.03
	Анализ договора страхования, ответственность страховщика и страхователя. Анализ стратегий страхователей и страховщика. Интерес к страховому риску.			Зо 03.04
				Зо 03.05
	Государственная пенсионная система в РФ. Пенсионные фонды. Накопительная и страховая пенсия. Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.			Зо 03.06
				Зо 03.07
В том числе практических и лабораторных занятий				
	Практическое занятие №4. Решение задач на принятие решения на основе сравнительного анализа систем страхования, SWOT-анализ для перерабатывающего производства.			Зо 03.08
				Зо 03.09

Раздел 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса		10/4		
Тема 2.1. Понятие и признаки предпринимательской деятельности	Содержание	6/2		
	Нормы законодательства при осуществлении предпринимательской деятельности. Закон о предпринимательской деятельности в РФ. Предпринимательская деятельность в Российской Федерации.		ОК 03	Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 03.06 Уо 03.07 Уо 03.08 Уо 03.09
	Виды предпринимательской деятельности. Предпринимательская деятельность как интеллектуальная деятельность человека. Процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическое занятие №5. Ведение простых расчетов. Подсчет издержек, прибыли, доходов. Формирование и развитие навыков в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), а также навыков работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией при проведении простых расчетов.			
Тема 2.2. Бизнес-планирование	Содержание	4/2		
	Бизнес-планирование: методы, виды, программы и анализ. Методы разработки бизнес-плана. Бизнес-план как универсальный документ, который, представляющий функцию планирования развития самой предприятия или анализировать новый проект для представления его инвестору, банку.		ОК 03	Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07 Уо 03.01
	В том числе практических и лабораторных работ			

	Практическое занятие №6. Составление бизнес-плана по алгоритму. Работа в коллективе и команде, эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами по формированию бизнес-плана на примере образовательной организации.			Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 03.06 Уо 03.07 Уо 03.08 Уо 03.09
Дифференцированный зачет				
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

учебная и техническая литература, учебно-методические издания;

комплект учебно-методической документации.

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорнодвигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Афанасьев, М.П. Бюджет и бюджетная система в 2 т. Том 2: учебник для СПО / М.П. Афанасьев, А.А. Беленчук, И.В. Кривоногов. 5-е изд., пер. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 342 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10180-5.

2. Инновационное предпринимательство учебник и практикум для СПО / В.Я. Горфинкель [и др.]; под ред. В.Я. Горфинкеля, Т.Г. Попадюк – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 523 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534- 10221-5.

3. Инновационный менеджмент: учебник и практикум для СПО / В.А. Антонец [и др.]; под ред. В.А. Антонца, Б.И. Бедного. 2-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт. 2018. 303 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10191-1.

4. Малис Н.И. Налоговый учет и отчетность: учебник и практикум для СПО / Н.И. Малис, Л.П. Грундел, А.С. Зинягина; под ред. Н.И. Малис. 2-е изд., пер. и доп.– Москва: Издательство Юрайт. 2018. 408 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09959-1.

5. Сергеев, А.А. Бизнес-планирование: учебник и практикум для СПО / А.А. Сергеев. 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 475 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10216-1.

6. Чеберко Е.Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Чеберко. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 420 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10275-8.

7. Информационные технологии в экономике и управлении в 2 ч. Часть 2: учебник для СПО / В.В. Трофимов [и др.]. 3-е изд., пер. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 245 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09139-7.

8. Глущенко, А.В. Бухгалтерский учет в бюджетных организациях: учебник для СПО / А.В. Глущенко, С.В. Солодова. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 346 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09325-4.

9. Мокий, М.С. Экономика организации: учебник и практикум для СПО / М.С. Мокий, О.В. Азоева, В.С. Ивановский; под ред. М. С. Мокия. 3-е изд., пер. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2018. 284 с. (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07494-9.

10. Моргунов, А.Ф. Информационные технологии в менеджменте: учебник для СПО / А.Ф. Моргунов. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 266 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-07808-4.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – <http://www.pravo.gov.ru>

2. Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru

3. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru

4. Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru

5. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – <https://minobrnauki.gov.ru/>

6. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – <http://obrnadzor.gov.ru/>

7. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – <http://www.lexed.ru/>

8. Информационный портал по внедрению эффективных организационно-управленческих и финансово-экономических механизмов, структурных и нормативных изменений, новаций – <http://273-фз.рф/>

9. Научная электронная библиотека / Журнал «Право и экономика» – <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8992>

10. ЭБС «ЮРАЙТ» – <https://urait.ru/>

11. Центральный банк Российской Федерации – <http://www.cbr.ru>

12. Всероссийский союз страхования – <http://ins-union.ru>.

13. Финансовая видеоэнциклопедия – <http://www.incomepoint.tv/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Всеобщая декларация прав и свобод человека от 10.12.1948 // Международные акты о правах человека: Сб. документов. – Москва: Норма–Инфра-М. 1999. 784 с.

2. Головина, С.Ю. Трудовое право : учебник для СПО / Головина С.Ю., Кучина Ю.А. 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 313 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-01249-1.

3. Зарипова, З.Н. Трудовое право : учебник и практикум для СПО / Зарипова З.Н., Шавин В.А. 2-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 287 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04478-2.

4. Куликов, Л. М. Основы экономической теории : учебник для СПО / Куликов

Л.М. 3-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 371 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03163-8.

5. Экономика организации : учебник и практикум для СПО / Колышкин А. В. [и др.] ; под ред. А.В. Колышкина, С.А. Смирнова. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 498 с. (Серия : Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06278-6.

6. Волков, А.М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Волков А.М., Лютягина Е.А. ; под общ. ред. А.М. Волкова. 2-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 235 с. (Серия : Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04770-7.

7. Конин, Н.М. Правовые основы управленческой деятельности : учебное пособие для СПО / Конин Н.М., Маторина Е.И. М. : Издательство Юрайт. 2018. 128 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02418-0.

8. Мокий, М. С. Экономика организации: учебник и практикум для СПО / М.

С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под ред. М. С. Мокия. 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 334 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02525-5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ²	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере. экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни. правила оплаты труда педагогических работников. основные виды налогов в современных экономических условиях. страхование и его виды. пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. Процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. способы действий в рамках предложенных условий и требований. знать практические способы принятия финансовых и экономических решений.	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов подсчет издержек, прибыли, доходов.

² Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристики демонстрируемых умений	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив планирования и прогнозирования бюджета. анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации. устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы. анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение. применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности. определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков. рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию. оценивать эффективность и	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но , необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинств предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.

анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. применять разные стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях. формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией. уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности. работать в коллективе и команде. эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Введение в специальность»

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 Введение в специальность»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Введение в специальность» является обязательной частью дополнительного профессионального блока ПАОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1, ОК2, ОК6.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с инвалидностью без нарушения психофизического развития осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 06	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты; значимость профессиональной деятельности по специальности
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 01.02	
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	Зо 03.03	
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	Зо 03.04	
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	Зо 03.05	
		оформлять бизнес-план;	Зо 03.06	
	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.02	

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	66
в т.ч. в форме практической подготовки	30
т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	30
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формирование которых способствует элементу программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Место специальности в естественно-научной сфере		12/0		
Тема 1.1. Значение дисциплины при подготовке специалиста. Нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07 Зо 06.02 Уо 01.01 Уо 02.04 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 06.01
	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, ее связь с другими дисциплинами социально-гуманитарного цикла и профессионального блока. Специальность в сфере рыночной экономики. Закон Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации". Сущность, основные положения закона; государственная политика в области образования. Государственный образовательный стандарт: основные положения.			
Тема 1.2. Программа подготовки специалистов	Содержание	4/0	ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 03.03 Зо 03.04
	Реализация образовательной программы среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»: основные понятия и положения.			

среднего звена	Квалификационная характеристика выпускника. Основные виды деятельности и трудовых функций специалиста, в соответствии с ФГОС СПО и ПС.			Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07 Зо 06.02 Уо 01.01 Уо 02.04 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 06.01
Тема 1.3.Организация учебного процесса по специальности в образовательном учреждении	Содержание	2/0	OK 01 OK 02 OK 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07 Зо 06.02 Уо 01.01 Уо 02.04 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 06.01
	Структура и требования к организации учебного процесса по специальности в образовательном учреждении: аудиторные занятия, самостоятельная внеаудиторная работа студентов. Теоретическое и практическое обучение. Текущая промежуточная и итоговая Государственная аттестация. Учебно-методическое, материально-техническое и информационное обеспечение образовательного процесса по специальности.			
Тема 1.4. Основы информационной культуры обучающихся	Содержание	2/0	OK 01 OK 02 OK 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06
	Информационная культура в жизни человека. Основные понятия: библиотека, библиотечные услуги, библиотечный фонд, справочно-библиографический аппарат. Библиография, ее виды. Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети интернет. Понятие глобальной сети Интернет и его функции. Службы Интернет.			

	Создание, отправление и пересылка электронных писем, прикрепления файлов к письмам.			Зо 03.07 Зо 06.02 Уо 01.01 Уо 02.04 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 06.01
Тема 1.5. Организация внеаудиторной работы обучающихся	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07 Зо 06.02 Уо 01.01 Уо 02.04 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 06.01
	Самостоятельная работа студента: понятие, назначение, функции. Формы самостоятельной работы: аудиторная (классная) и внеаудиторная (внеклассная). Методы, средства, управление организации самостоятельной работы студентов.			
Раздел 2. Место специальности в естественно-научной сфере		54/30		
Тема 2.1. Современные тенденции развития отрасли	Содержание	12/0		
	История развития мясной отрасли. Сущность, роль и значение отрасли в экономике страны. Перспективы развития отрасли. Состояние мясной промышленности в мире. Роль современных ученых в развитии мясной отрасли.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06
	История профессии и ее характеристика. Истоки и предпосылки появления специалистов по технологии мяса и мясных продуктов. Классификация	4		

	основной продукции и типов предприятий мясной промышленности			Зо 03.07
	Место и роль мясоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания. Научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ и роль мясных продуктов	4		Зо 06.02 Уо 01.01 Уо 02.04 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 06.01
Тема 2.2. Основы технологии производства мясных продуктов	Содержание	40/30	ОК 01 ОК 02 ОК 06	Зо 01.01
	Качественные характеристики мясного сырья (убойный скот, туши, блочное мясо)	2		Зо 01.02
	Общая технология производства колбас (вареных, полукопченых, сырокопченых)	2		Зо 03.03
	Общая технология производства полуфабрикатов (натуральные, рубленые)	2		Зо 03.04
	Общая технология производства деликатесных изделий (натуральных, рубленых)	2		Зо 03.05
	Общая технология производства консервов и других продуктов длительного хранения	2		Зо 03.06
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	30		Зо 03.07
	Практическое занятие №1. Определение качества убойных животных (состояние перед убоем, предубойная масса, упитанность)	6		Зо 06.02
	Практическое занятие №2. Определение качества туш (упитанность, убойная масса, убойный выход, морфологический, сортовой состав, выход мяса, коэффициенты мясности и постности, упитанности животных)	6		Уо 01.01
	Практическое занятие №3. Определение органолептических и функционально-технологических свойств мяса (цвет, вкус, запах, консистенция, рН, влагоудерживающая способность)	6		Уо 02.04
	Практическое занятие №4. Определение содержания питательных веществ в мясе и биологической полноценности белка мяса	6		Уо 03.03
	Практическое занятие №5. Формирование и расчет рецептуры мясных	6		Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 06.01

	продуктов			
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
	Презентация «Использование инновационных технологий в мясо-переработке»	2		
Дифференцированный зачет				
Всего		66		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Лаборатория «Биохимия мяса и мясных продуктов»,
«Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**

- измерительное оборудование: весы, РН-метр;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;
- оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы.

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорнодвигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Основы технологии мяса и мясных продуктов: учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. — Персиановский: Донской ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108185> (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей

3.2.3. Дополнительные источники

1.Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134> (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Зд 1 Место специальности в естественно-научной сфере	Знает место специальности в естественно-научной сфере	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 2 Связь дисциплины с другими дисциплинами социально-гуманитарного цикла и профессионального блока	Знает связь дисциплины с другими дисциплинами социально-гуманитарного цикла и профессионального блока	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 3 Сущность, основные положения закона Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации"; государственная политика в области образования. Государственный образовательный стандарт: основные положения	Знает сущность, основные положения закона Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации"; государственную политику в области образования. Государственный образовательный стандарт: основные положения	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 4 Основные понятия и положения реализации образовательной программы среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»	Знает основные понятия и положения реализации образовательной программы среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 5 Квалификационная характеристика выпускника	Знает квалификационную характеристику выпускника	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях;

		тестирование
Зд 6 Основные виды деятельности и трудовые функции специалиста, в соответствии с ФГОС СПО и ПС	Знает основные виды деятельности и трудовые функции специалиста, в соответствии с ФГОС СПО и ПС	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 7 Нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности: информация о образовательном учреждении среднего профессионального образования, о формах получения образования, видах образовательных учреждений	Знает нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности: информация о образовательном учреждении среднего профессионального образования, о формах получения образования, видах образовательных учреждений	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 8 Образовательный процесс в учебном заведении, основную профессиональную образовательную программу по специальности, организационные формы учебного процесса и их обеспечение, квалификационные характеристики выпускника и основные виды деятельности специалиста;	Знает образовательный процесс в учебном заведении, основную профессиональную образовательную программу по специальности, организационные формы учебного процесса и их обеспечение, квалификационные характеристики выпускника и основные виды деятельности специалиста;	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 9 Информационную культуру в жизни человека	Знает информационную культуру в жизни человека	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 10 Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети интернет в профессиональной деятельности	Знает современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети интернет в профессиональной деятельности	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 11 Понятие, назначение, функции, формы самостоятельной	Знает понятие, назначение, функции, формы самостоятельной работы	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос;

работы		публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 12 История развития мясной отрасли; сущность, роль и значение отрасли в экономике страны; перспективы развития отрасли; состояние мясной промышленности в мире	Знает историю развития мясной отрасли; сущность, роль и значение отрасли в экономике страны; перспективы развития отрасли; состояние мясной промышленности в мире	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 13 Классификация основной продукции и типов предприятий мясной промышленности; место и роль мясоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания; научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ и роль мясных продуктов	Знает классификацию основной продукции и типов предприятий мясной промышленности; место и роль мясоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания; научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ и роль мясных продуктов	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 14 Качественные характеристики мясного сырья	Знать качественные характеристики мясного сырья	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 15 Общая технология производства мясных продуктов	Знать общую технологию производства мясных продуктов	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Уд 1 Анализировать тенденции развития специальности в народном хозяйстве страны	Анализирует тенденции развития специальности в народном хозяйстве страны	решение ситуационных задач
Уд 2 Проводить анализ места дисциплины в образовательном процессе	Проводит анализ места дисциплины в образовательном процессе	решение ситуационных задач
Уд 3 Констатировать основные положения политики государства в области образования	Констатирует основные положения политики государства в области образования	решение ситуационных задач

Уд 4 Описывать основные положения образовательной программы среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»	Описывает основные положения образовательной программы среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»	решение ситуационных задач
Уд 5 Способность формулировать квалификационную характеристику выпускника	Владеет способностью формулировать квалификационную характеристику выпускника	решение ситуационных задач
Уд 6 Характеристика основных видов деятельности и трудовых функций специалиста, в соответствии с ФГОС СПО и ПС	Характеризует основные виды деятельности и трудовые функции специалиста, в соответствии с ФГОС СПО и ПС	решение ситуационных задач
Уд 7 Представлять нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности: информация о образовательном учреждении среднего профессионального образования, о формах получения образования, видах образовательных учреждений	Представляет нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности: информация о образовательном учреждении среднего профессионального образования, о формах получения образования, видах образовательных учреждений	решение ситуационных задач
Уд 8 Понимать образовательный процесс в учебном заведении, основную профессиональную образовательную программу по специальности, организационные формы учебного процесса и их обеспечение, квалификационные характеристики выпускника и основные виды деятельности специалиста;	Понимает образовательный процесс в учебном заведении, основную профессиональную образовательную программу по специальности, организационные формы учебного процесса и их обеспечение, квалификационные характеристики выпускника и основные виды деятельности специалиста;	решение ситуационных задач
Уд 9 Применять информационную	Применяет информационную культуру в жизни человека	решение ситуационных задач

культуру в жизни человека		
Уд 10 Применять современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети интернет в профессиональной деятельности	Применяет современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети интернет в профессиональной деятельности	решение ситуационных задач
Уд 11 Применять современные формы самостоятельной работы	Применяет современные формы самостоятельной работы	решение ситуационных задач
Уд 12 Представлять историю развития мясной отрасли; сущность, роль и значение отрасли в экономике страны; перспективы развития отрасли; состояние мясной промышленности в мире	Представляет историю развития мясной отрасли; сущность, роль и значение отрасли в экономике страны; перспективы развития отрасли; состояние мясной промышленности в мире	решение ситуационных задач
Уд 13 Применять классификацию основной продукции и типов предприятий мясной промышленности; научно-технические достижения в области здорового питания населения РФ и роль мясных продуктов в процессе обучения	Применяет классификацию основной продукции и типов предприятий мясной промышленности; научно-технические достижения в области здорового питания населения РФ и роль мясных продуктов в процессе обучения	решение ситуационных задач
Уд 14 Излагать качественные характеристики мясного сырья	Излагает качественные характеристики мясного сырья	решение ситуационных задач
Уд 15 Излагать общую технологию производства мясных продуктов	Излагает общую технологию производства мясных продуктов	решение ситуационных задач

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла ПАОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с инвалидностью без нарушения психофизического развития осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 04 ОК 05	Уо 03.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива,
	Уо 03.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	Зо 04.02	психологические особенности личности;
	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 05.01	основы проектной деятельности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	Зо 05.02	особенности социального и культурного контекста;
	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;		правила оформления документов и построения устных сообщений

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	16
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	4	5	6
Тема 1.1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	Содержание	4/0		
	Понятие коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа.		ОК 04 ОК 05	Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 05.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
Тема 1.2. Основные функции и виды коммуникации	Содержание	2/0		
	Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности. Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности.		ОК 04 ОК 05	Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 05.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
Тема 1.3.	Содержание	8/6		

Понятие деловой этики	Цели и задачи деловой беседы. Вопросы в деловой беседе.		ОК 04 ОК 05	Зо 04.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Зо 04.02
	Практическое занятие №1. Ролевая игра «Деловое совещание».			Зо 05.01
	Практическое занятие №2. Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка».			Зо 05.02
	Практическое занятие №3. Собеседование при приеме на работу.			Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 05.01
Тема 1.4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации	Содержание	2/0		
	Вербальные и невербальные коммуникации. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации.		ОК 04 ОК 05	Зо 04.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Зо 04.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 05.01
Тема 1.5. Методы постановки целей в деловой коммуникации	Содержание	3/1		
	Методы постановки целей в деловой коммуникации.		ОК 04 ОК 05	Зо 04.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Зо 04.02
	Практическое занятие №4. Цели деловой коммуникации.			Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 05.01
Тема 1.6. Эффективное общение.	Содержание	2/0		
	Понятие эффективности коммуникации. Цель коммуникативного взаимодействия; понятие коммуникативной		ОК 04 ОК 05	Зо 04.01 Зо 04.02

Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации	стратегии. Понятие коммуникативной тактики. Типы коммуникативных тактик. Речь в социальном взаимодействии. Речь и социализация. Речь как средство утверждения социального статуса. Закономерности речи в условиях массовой коммуникации. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Условия и факторы, обеспечивающие продуктивное развитие коммуникативной компетентности. Барьеры взаимодействия. Влияние типов личности на отношения партнеров. Барьеры восприятия и понимания. Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Пути преодоления барьеров в общении. Конфликт. Его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта.			Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 05.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
Тема 1.7. Способы психологической защиты	Содержание	4/2		
	Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Внешние проявления эмоциональных состояний.		ОК 04 ОК 05	Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 05.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №5. Способы психологической защиты.			
Тема 1.8. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации	Содержание	4/0		
	Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия. Классификация форм совместной деятельности. Социально-психологические особенности организации групповой деятельности обучающихся. Развитие групповой сплоченности у		ОК 04 ОК 05	Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.01

	обучающихся. Групповая дискуссия как метод принятия решения в процессе взаимодействия в группе.			Уо 04.02 Уо 05.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
Тема 1.9. Моделирование различных коммуникативных ситуаций. Формы, методы, технологии самопрезентации	Содержание	5/3		
	Характеристика игровых методов как естественных методов оптимизации межличностного взаимодействия участников образовательного процесса. Ролевая игра как активная форма оптимизации взаимодействия. Организационно-деятельностная игра как метод оптимизации взаимодействия. Технологии командообразования в образовательном процессе. Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе. Формирование у студентов навыков командного взаимодействия. Термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации. Цели «природной» и «искусственной» самопрезентаций. Создание образа как форма самопрезентации.		OK 04 OK 05	Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 05.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №6. Тренинг «Как стать общительным».			
	Практическое занятие №7. Тренинг «Командный дух»			
	Практическое занятие №8. Упражнение «Публичное выступление».			
Тема 1.10. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель	Содержание	6/4		
	Использование средств технологий информатизации образования как средства для реализации активных методов обучения о цели и смысле жизни как о центральном (базовом) конструкторе, вокруг которого выстраивается мировоззрение человека. «Карта жизни» и образ мира (целостное видение будущего, мир людей, мир вещей, мир идей, события жизни, образ успеха)		OK 04 OK 05	Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 05.01
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическое занятие №9. Упражнение «Конструирование цели жизни».			
	Практическое занятие №10. Упражнение «Ежедневник»			

Дифференцированный зачет			
Всего:	40		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»,

оснащенный, оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

техническими средствами:

компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;

презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорнодвигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 476 с. — ISBN 978-5-534-11060-9.

2. Якуничева, О. Н. Психология общения: учебник для среднего профессионального образования / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-7768-5

3.2.2. Основные электронные издания

1. Охременко, И. В. Конфликтология: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Охременко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 156 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05844-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/410461>.

2. Этика и психология профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. И. Рогов [и др.]; под общей редакцией

Е. И. Рогова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 509 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11054-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/498969>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Родыгина, Н.Ю. Этика деловых отношений: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.Ю. Родыгина. — Москва Издательство Юрайт, 2021. — 431 с. — ISBN 978-5-534-11048-7.

2. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — ISBN 978-5-534-10547-6.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ²	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знания: теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	Устный опрос; Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.); Проверка тетрадей.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Умения: толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;	толерантно воспринимает и правильно оценивает людей, включая их индивидуальные особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирает стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения; находит пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; ориентируется в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивает сложившуюся ситуацию, действует с ее учетом; эффективно взаимодействует в команде; взаимодействует со структурными	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

² Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; эффективно действовать в команде; взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации; ставить перед собой задачи профессионального и личностного развития.	подразделениями образовательной организации, с которыми входит в контакт; ставит перед собой задачи профессионального и личностного развития.	

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Процессы и аппараты

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

нозологическая категория

обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 Процессы и аппараты»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Процессы и аппараты является обязательной частью общепрофессионального цикла ПАОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Процессы и аппараты» обучающимися с инвалидностью без нарушения психофизического развития осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
			Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
			Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	98
в т.ч. в форме практической подготовки	56
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	56
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Процессы и аппараты»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	4	5	6
Введение	Содержание	2/0		
	Содержание дисциплины «Процессы и аппараты», ее цели и задачи.			
Раздел 1. Гидромеханические процессы		34/22		
Тема 1.1. Гидродинамика	Содержание	10/8		
	Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости. Виды движения жидкости. Уравнение неразрывности потока. Режимы движения жидкости. Перемещение жидкостей и газов.		OK 01 OK 02	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа №1. Расчет критерия Рейнольдса и определение режима движения жидкости			
	Лабораторная работа №2. Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки.			
Тема 1.2. Гидростатика	Содержание	6/2		
	Основные законы гидростатики. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления.		OK 01 OK 02	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05

	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	Лабораторная работа №3. Расчет силы гидростатического давления.			
Тема 1.3. Разделение жидких и газовых систем	Содержание	12/8		
	Классификация неоднородных систем. Разделение неоднородных систем. Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести. Закономерности осаждения. Фильтрация.		ОК 01 ОК 02	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа №4. Определение скорости осаждения.			
	Лабораторная работа №5. Изучение устройства отстойника, расчет его производительности.			
	Лабораторная работа №6. Изучение устройства оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы.			
	Лабораторная работа №7. Изучение устройства оборудования для фильтрации: фильтры и центрифуги.			
Тема 1.4. Перемешивание в жидкой среде, смешивание	Содержание	6/4		
	Механическое перемешивание, Типы мешалок: лопастные пропеллерные, турбинные. Закономерности процесса перемешивания пластичных и сыпучих материалов.		ОК 01 ОК 02	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа №8. Изучение закономерностей процесса перемешивания жидкостей с различной вязкостью, перемешивания сыпучих материалов, псевдоожижения. и устройств для перемешивания.			
	Лабораторная работа №9. Изучение устройства			

	смесителей.			
Раздел 2. Механические процессы		6/4		
Тема 2.1. Основные механические процессы	Содержание	6/4		
	Классификация и характеристика способов измельчения. Измельчающие машины.		OK 01 OK 02	Зо 01.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Зо 01.04
	Лабораторная работа №10. Исследование основных характеристик измельчения.			Зо 01.05
	Лабораторная работа №11. Изучение устройства машин для измельчения, сортирования, прессования.			Зо 01.06
Раздел 3. Массообменные процессы		28/18		
Тема 3.1. Теоретические основы процесса массопередачи	Содержание	12/8		
	Виды массообменных процессов. Материальный баланс. Движущая сила массообмена. Адсорбция, абсорбция, перегонка, ректификация, экстракция.		OK 01 OK 02	Зо 01.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Зо 01.04
	Лабораторная работа №12. Определение коэффициента массопередачи в процессе абсорбции.			Зо 01.05
	Лабораторная работа №13. Изучение работы ректификационной лабораторной установки.			Зо 01.06
Тема 3.1. Кристаллизация	Содержание	6/4		
	Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов. Диффузия. Конвективный перенос вещества. Кристаллизаторы.		OK 01 OK 02	Зо 01.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Зо 01.04
	Лабораторная работа №14. Изучение процесса кристаллизации и работы кристаллизаторов.			Зо 01.05
				Зо 01.06
				Зо 01.02
				Зо 01.04
				Уо 01.07
				Уо 02.01
				Уо 02.02

				Уо 02.02
Тема 3.2. Сушка	Содержание	10/6		
	Классификация видов сушки. Сушилки. Конвективная сушка. Контактная сушка. Материальный и тепловой баланс сушильной установки.		ОК 01 ОК 02	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	Классификация сушилок. Схемы сушильных установок.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа №15. Определение количества сухого воздуха необходимого для процесса сушки.			
	Лабораторная работа №16. Испытание барабанной сушилки.			
	Лабораторная работа №17. Изучение процесса сушки в псевдосжиженном слое.			
Раздел 4. Тепловые процессы		28/12		
Тема 4.1. Основы теплопередачи	Содержание	6/2		
	Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи.		ОК 01 ОК 02	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Процесс передачи тепла через плоскую стенку. Основное уравнение теплопроводности.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа №18. Расчет тепловых сопротивлений.			
Тема 4.2. Тепловой баланс	Содержание	6/2		
	Закон сохранения массы и энергии. Уравнения материального и теплового балансов. Схемы массовых и энергетических потоков в аппарате. Средняя разность температур.		ОК 01 ОК 02	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			

	работ			Зо 01.04
	Лабораторная работа №19. Определение средней разности температур при различных направлениях движения теплоносителя.			Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
Тема 4.3. Тепловые аппараты, основные виды	Содержание	8/4		
	Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты.		ОК 01 ОК 02	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	Теплообменник «труба в трубе». Змеевиковый теплообменный аппарат. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа №20. Изучение устройства и работы теплообменников. Расчет теплообменного аппарата			
Тема 4.4. Выпаривание	Содержание	8/4		
	Основные типы выпарных аппаратов. Конструкции выпарных аппаратов. Простая выпарка, однократное и многократное выпаривание. Вторичный пар. Материальный и тепловой баланс выпарных установок		ОК 01 ОК 02	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	Материальный и тепловой баланс выпарных установок			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа №21. Изучение схем выпарных аппаратов, установок. Определение удельного расхода греющего пара.			
Дифференцированный зачет				
Всего:		98		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»,

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорнодвигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гнездилова, А.И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.И. Гнездилова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 270 с.

2. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214>.

2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. — Санкт-Петербург: Лань,

2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>.

3. Бредихин, С. А. Процессы и аппараты пищевой технологии / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин; Под. ред.: Бредихин С. А. — 1-е изд. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-9705-8 — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202136>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Баранов Д.А. Процессы и аппараты химической технологии: учебное пособие для СПО / Д.А. Баранов. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 408 с.

2. Процессы и аппараты биотехнологических производств: учебное пособие для среднего профессионального образования / И.А. Евдокимов (и др.); под редакцией И.А. Евдокимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 206 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ²	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: основные законы процессов пищевой технологии физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств механические и гидравлические процессы тепловые и массообменные процессы	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
Уметь: проводить расчеты процессов и аппаратов выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов выбирать рациональную конструкцию аппарата анализировать условия и режимы работы оборудования	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

² Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

	контроле. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Метрология и стандартизация

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 Метрология и стандартизация»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Метрология и стандартизация является обязательной частью общепрофессионального цикла ПАОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с инвалидностью без нарушения психофизического развития осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональ-ном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 02.01		Зо 01.04	
	Уо 02.02		Зо 01.05	
			Зо 01.06	
			Зо 01.02	
			Зо 01.04	

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	10
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	4		
Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	Содержание	4/0		
	Предмет, задачи и структура дисциплины. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология и сертификация. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.		OK 01 OK 02	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
Тема 1. Техническое регулирование	Содержание	6/2		
	Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования.		OK 01 OK 02	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Технические регламенты.			
Тема 2. Стандартизация	Содержание	10/2		
	Стандартизация. Цели и принципы стандартизации. Органы и		OK 01	Зо 01.03

	службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга.		OK 02	3o 01.04 3o 01.05 3o 01.06 3o 01.02 3o 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000.			
	Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты».			
	Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения.			
	Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №2. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Стандартизация. Документы в области стандартизации.			
	Практическое занятие №3. Анализ структуры стандартов			
Тема 3. Теоретические основы метрологии	Содержание	10/2		
	Основные термины и определения в области метрологии. Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения. Погрешности средств измерений: абсолютная, относительная. Погрешности измерений.		OK 01 OK 02	3o 01.03 3o 01.04 3o 01.05 3o 01.06 3o 01.02 3o 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ).			
	Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Государственные метрологические службы обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Поверка: понятие, порядок проведения			
	Виды физических величин. Система единиц физических величин.			

	Международная система физических величин.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №4. Изучение закона РФ «Об обеспечении единства измерений».			
	Практическое занятие №5. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.			
Тема 4. Подтверждение соответствия	Содержание	10/4		
	Оценка и подтверждение соответствия: способы, отличительные особенности. Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг.		OK 01 OK 02	Зо 01.03
	Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия.			Зо 01.04
	Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.			Зо 01.05
	Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Декларация о соответствии.			Зо 01.06
	Сертификация продукции, минующей таможенную территорию Российской Федерации. Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения.			Зо 01.02
	Правила оформления сертификата соответствия. Условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия.			Зо 01.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Уо 01.07
	Практическое занятие №6. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Подтверждение соответствия.			Уо 02.01
	Практическое занятие №7. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Декларирование соответствия.			Уо 02.02
	Практическое занятие №8. Изучение порядка проведения подтверждения соответствия потребительских товаров.			

	Практическое занятие №9. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Аккредитация органов по сертификации			
Дифференцированный зачет				
Всего:		40		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Метрологии и стандартизации»

- средства измерения электрических величин;
- средства измерения геометрических размеров;
- раздаточный и дидактический материал: законы РФ по Метрологии, стандартизации и сертификации, перечень продукции, подлежащей добровольной и обязательной сертификации, показатели качества продукции, единицы измерения системы «СИ»;
- видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине «Метрология и стандартизация».

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорнодвигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 636 с. — ISBN 978-5-534-13135-2.

2. Качурина, Т.А. Метрология и стандартизация учебник для СПО / Т. А. Качурина. - 5-е изд., стер. – Москва Академия, 2017. – 127 с. - ISBN 978-5-4468-3884-4.

3. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-479-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817037> (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Дубовой, Н. Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учебное пособие / Н. Д. Дубовой, Е. М. Портнов. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.: ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0338-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/991962> (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Кошечая, И. П. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 415 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013572-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141784> (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 362 с. — ISBN 978-5-534-08670-6.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ²	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно -методических стандартов; терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	знание основных понятий метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Экзамен.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной	применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы

² Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Экзамен.

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Автоматизация технологических процессов

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 Автоматизация технологических процессов»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 Автоматизация технологических процессов является обязательной частью общепрофессионального цикла ПАОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с инвалидностью без нарушения психофизического развития осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
			Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
			Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	80
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	40
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Автоматизация производства		34/16		
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	Содержание	12/4		
	Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.		ОК 01 ОК 02	Зо 01.03
	Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.			Зо 01.04
	Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема			Зо 01.05
				Зо 01.06
				Зо 01.02
				Зо 01.04
				Уо 01.07
				Уо 02.01
				Уо 02.02

	цепи управления. Обозначение элементов схемы.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа №1. Графическое представление записи алгоритма.			
Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации производства	Содержание	12/8		
	Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.		ОК 01 ОК 02	Зо 01.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Зо 01.04
	Практическая работа №2. Написание линейного алгоритма.			Зо 01.05
	Практическая работа №3. Написание циклического алгоритма.			Зо 01.06
Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления	Содержание	10/4		Зо 01.02
	Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.		ОК 01 ОК 02	Зо 01.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Зо 01.05
				Зо 01.06
				Зо 01.02
				Зо 01.04
				Уо 01.07
				Уо 02.01
				Уо 02.02

	Практическая работа №4. Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов.			
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов		20/12		
Тема 2.1. Системы автоматического управления	Содержание	6/4		
	Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.		OK 01 OK 02	3o 01.03 3o 01.04 3o 01.05 3o 01.06 3o 01.02 3o 01.04 Уo 01.07 Уo 02.01 Уo 02.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа №5. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.			
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	Содержание	6/4		
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.		OK 01 OK 02	3o 01.03 3o 01.04 3o 01.05 3o 01.06 3o 01.02 3o 01.04 Уo 01.07 Уo 02.01 Уo 02.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа №6. Изучение конструкции датчика температуры.			
Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные	Содержание	8/4		
	Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.		OK 01 OK 02	3o 01.03 3o 01.04
	Исполнительные механизмы. Виды исполнительных			3o 01.05

механизмы	механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.			3o 01.06 3o 01.02 3o 01.04 Уo 01.07 Уo 02.01 Уo 02.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа №7. Изучение конструкции датчика деформации			
Раздел 3. Цифровая трансформация производства		26/12		
Тема 3.1. Современные аспекты производства пищевых продуктов	Содержание	16/8		
	Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов.		OK 01 OK 02	3o 01.03 3o 01.04 3o 01.05 3o 01.06 3o 01.02 3o 01.04 Уo 01.07 Уo 02.01 Уo 02.02
	Системы индустриального ИОТ. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИОТ/ИОТ системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа №8. Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.			
	Практическая работа №9. Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.			
Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства	Содержание	10/4		
	Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.		OK 01 OK 02	3o 01.03 3o 01.04 3o 01.05 3o 01.06 3o 01.02 3o 01.04
	Гибкие автоматизированные производства.			

	Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.			Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа №10. Работа с программным обеспечением на ЭВМ.			
Промежуточная аттестация				
Всего:		80		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

- комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
- комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
- комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
- комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорнодвигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мишанин Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. – Москва: Издательство Лань. 2020. 720 с. ISBN 978-5-8114-7460-8.

2. Рачков, М.Ю. Автоматизация производства: учебник для среднего профессионального образования / М.Ю. Рачков. 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2021. 182 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-12973-1.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бородин, И.Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: учебник для среднего профессионального образования / И.Ф. Бородин, С.А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2019. 386 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08655-3. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/425998> (дата обращения: 05.08.2021).

2. Бородин, И.Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: учебник для среднего профессионального образования / И.Ф. Бородин, С.А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 356 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04656-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/415406> (дата обращения: 05.08.2021).

3. Основы автоматизации технологических процессов: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Шагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. Москва: Издательство Юрайт. 2019. 163 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03848-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/431607> (дата обращения: 05.08.2021).

4. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова; под научной редакцией Л.В. Антиповой. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт. 2021. 204 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

5. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск. 2019. 270 с. URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

6. Алексеев, В. А. Компьютерное моделирование автоматизации технологических процессов и производств. Практикум: учебное пособие для спо / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-7608-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176873> (дата обращения: 24.06.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

4. Селевцов, Л.И. Автоматизация технологических процессов: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. — Москва: Издательство: Академия. 2016. 351 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-4468-3071-8.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ²	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: – понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. – принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. – основные понятия автоматизированной обработки информации. – классификацию автоматических систем и средств измерений. – общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). – классификацию технических средств автоматизации. – измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. – типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. – особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов построения алгоритмов автоматизации.

² Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

инструкциями.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: – использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. – проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. – проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. – владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. – обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.06 Прикладные компьютерные программы
в профессиональной деятельности**

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

**нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития**

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с инвалидностью без нарушения психофизического развития осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.01	номенклатура информацион-ных источников,
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Зо 02.02	применяемых в профессио-нальной деятельности;
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.03	приемы структурирования информации;
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;	Зо 02.04	формат оформления результатов поиска информации,
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;		современные средства и устройства информатизации;
	Уо 02.07	использовать современ-ное программное обеспечение;		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	138
в т.ч. в форме практической подготовки	80
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	80
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	4	5	6
Раздел 1. Автоматизация обработки информации		20/4		
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	Содержание	10/0		
	Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии.		ОК 01 ОК 02	Зо 01.03
	Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии.			Зо 01.04
	Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий.			Зо 02.01
	Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем.			Зо 02.02
	Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных			Зо 02.03
				Зо 02.04
				Зо 02.05
				Зо 02.06
				Зо 02.07
				Зо 02.08

	технологий.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	Содержание	10/4		
	Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка.		OK 01 OK 02	3o 01.03 3o 01.04 3o 02.01 3o 02.02 3o 02.03 3o 02.04 Уo 01.07 Уo 02.01 Уo 02.02 Уo 02.03 Уo 02.04 Уo 02.05 Уo 02.06 Уo 02.07 Уo 02.08
	Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение.			
	Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ			
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии		70/56		
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.	Содержание	20/16		
	Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена.		OK 01 OK 02	3o 01.03 3o 01.04 3o 02.01 3o 02.02 3o 02.03 3o 02.04 Уo 01.07 Уo 02.01 Уo 02.02 Уo 02.03 Уo 02.04
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №2. Настройка интерфейса программы			

	MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица. Практическое занятие №3. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами. Практическое занятие №4. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления. Практическое занятие №5. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.			Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08
Тема 2.2.	Содержание	20/16		
Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы	Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №6. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами. Практическое занятие №7. Табличный процессор Excel.		ОК 01 ОК 02	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05

	Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц. Практическое занятие №8. Табличный процессор Excel. Практическое занятие №9. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций. Практическое занятие №10. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.			Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08
Тема 2.3.	Содержание	16/12		
Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных	Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации.		OK 01 OK 02	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08
	Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №11. Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.			
	Практическое занятие №12. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.			
Тема 2.4.	Содержание	14/12		
Мультимедийные технологии	Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер		OK 01 OK 02	Зо 01.03 Зо 01.04

	автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.				Зо 02.01
					Зо 02.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				Зо 02.03
	Практическое занятие №13. Создание презентации с помощью шаблона оформления				Зо 02.04
	Практическое занятие №14. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации				Уо 01.07
					Уо 02.01
					Уо 02.02
					Уо 02.03
					Уо 02.04
					Уо 02.05
					Уо 02.06
					Уо 02.07
					Уо 02.08
Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации		20/12			
Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	Содержание	20/12			
	Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики.		ОК 01 ОК 02	Зо 01.03	
	Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст.			Зо 01.04	
	Сеть Интернет: структура, адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации.			Зо 02.01	
	Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц.			Зо 02.02	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			Зо 02.03	
	Практическое занятие №15. Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express.			Зо 02.04	
	Практическое занятие №16. Поиск информации в сети Internet.			Уо 01.07	
				Уо 02.01	
				Уо 02.02	
	Уо 02.03				
	Уо 02.04				
	Уо 02.05				
	Уо 02.06				
	Уо 02.07				
	Уо 02.08				

	Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.				
	Практическое занятие №17. Основы проектирования Web – страниц				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		16/8			
Тема 4.1. Основы обеспечения информационной безопасности	Содержание	16/8			
	Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность: Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты.		OK 01 OK 02	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 01.07	
	Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Создание аварийного загрузочного диска. Резервное копирование данных. Коварство мусорной корзины. Установка паролей на документ.			Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08	
	Основы технической компьютерной безопасности. Что такое компьютерный вирус. История возникновения компьютерных вирусов.				
	Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов. Защита от компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.				
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	Практическое занятие №18. Работа с антивирусной программой				
	Промежуточная аттестация в форме экзамена		12		
	Всего:		138		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационных технологий»,

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

техническими средствами обучения:

компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций;

интерактивная доска;

лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;

Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);

комплект учебно-методической документации.

- Организация рабочего места

- Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорнодвигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13948-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

2. Информационные технологии в 2 т. Том 1: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03964-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3. Информационные технологии в 2 т. Том 2: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03966-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

4. Информатика для гуманитариев: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Е. Кедрова [и др.] под редакцией Г. Е. Кедровой. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 439 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10244-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

5. Казарин, О. В. Основы информационной безопасности: надежность и безопасность программного обеспечения: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Казарин, И. Б. Шубинский — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 342 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-10671-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

6. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

7. Нестеров, С. А. Базы данных учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. А. Нестеров. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11629-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

8. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

9. Стружкин, Н. П. Базы данных: проектирование. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. П. Стружкин, В. В. Годин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08140-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

10. Толстобров, А. П. Архитектура ЭВМ: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. П. Толстобров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13398-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васильев, А. Н. Числовые расчеты в Excel: учебное пособие для СПО / А. Н. Васильев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 600 с. — ISBN 978-5-8114-9367-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193370>.

2. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для СПО / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185903>.

3. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для СПО / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179035>.

4. Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для СПО / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-7565-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177031>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13236-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476487>.
2. Гниденко, И. Г. Технология разработки программного обеспечения: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Г. Гниденко, Ф. Ф. Павлов, Д. Ю. Федоров. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05047-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472502>.
3. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е. В. Михеева. — М.: Проспект, 2014. — 448 с.
4. Михеева, Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е. В. Михеева. — М.: Проспект, 2015. — 280 с.
5. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00843-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451933>.
6. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Троценко, В. К. Федоров, А. И. Забудский, В. В. Комендантов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09939-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473093>.
7. Сети и телекоммуникации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. Е. Самуйлов [и др.]; под редакцией К. Е. Самуйлова, И. А. Шалимова, Д. С. Кулябова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-0480-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475704>.
8. Софронова, Н. В. Теория и методика обучения информатике: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Софронова, А. А. Бельчусов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13244-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476299>.
9. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11659-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476356>.
10. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) — <http://www.pravo.gov.ru>
11. Справочная правовая система «Гарант» — www.garant.ru
12. Справочная правовая система «Консультант Плюс» — www.consultant.ru
13. Справочная правовая система «Кодекс» — www.kodeks.ru
14. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации — <http://минобрнауки.рф/>.
15. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере

образования и науки (Рособрнадзор) – <http://obrnadzor.gov.ru/>

16. Информационный ресурс «Образование России» – <http://ru.education.mon.gov.ru/>.

17. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – <http://www.lexed.ru/>.

18. Портал профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации – <http://www.ed-union.ru/>.

19. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологии поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа информацию; создавать презентации;	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.

применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Анатомия и физиология животных

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

**нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития**

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «Анатомия и физиология животных»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 01 «Анатомия и физиология животных» входит в вариативную часть дополнительного профессионального блока основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ПК 4.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с инвалидностью без нарушения психофизического развития осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 4.1	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
			Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
			Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
			З 4.1.01	анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	102
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	60
лабораторные работы	14
практические занятия	16
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 07. Анатомия и физиология животных

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1 Анатомия и морфология		58/16		
Тема 1.1 Понятие об органах и системах органов	Содержание:	58/16	ОК 01 ОК 02 ПК 4.1	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 3 4.1.01
	Введение. Понятие об анатомии и физиологии, взаимосвязь их с другими науками. Роль ученых в развитии этих наук. Единство организма и среды.	2		
	Общие закономерности развития и строения органов. Термины и топографические обозначения, применяемые в анатомии и морфологии. Области тела животного.	2		
	Понятие о частях тела животного. Строение опорно-двигательной системы. Общие закономерности строения скелета и его значение. Строение кости как органа, её химический состав и физические свойства, связь с системой крово - и лимфообращения, нервной системой. Деление скелета на отделы и звенья.	2		
	Строение типичного позвонка и полного костного сегмента. Позвоночный столб и грудная клетка. Характеристика отделов туловища животных разных видов.	2		
	Строение сердечно-сосудистой системы. Сердце, его строение, положение, иннервация и кровоснабжение. Особенности сердца животных других видов. Большой и малый круги кровообращения	2		
	Строение стенки кровеносных сосудов. Общие закономерности развития, хода и ветвлений сосудов. Анастомозы и коллатерали. Основные артерии туловища, головы, грудной и тазовой конечностей. Основные венозные магистрали. Особенности	2		

	кровообращения плода			
	Строение системы органов пищеварения. Строение, развитие и значение органов пищеварения. Деление системы органов пищеварения на отделы. Строение и функции органов ротовой полости. Особенности ротовой полости животных разных видов. Пищевод и желудок. Типы желудков, строение и топография однокамерного желудка свиньи, лошади и многокамерного желудка жвачных.	2		
	Тонкий отдел кишечника. Строение и положение двенадцатиперстной, тощей и подвздошной кишок. Особенности строения у других видов животных. Строение, топография печени и поджелудочной железы, их функции, видовые особенности. Толстый отдел кишечника.	2		
	Строение системы органов дыхания. Деление их на отделы. Строение носовой полости, околоносовых пазух, гортани, трахеи, их топография. Видовые особенности	2		
	Строение легких и грудной полости, плевра, её взаимосвязь с легкими. Плевральные полости, средостенье. Топография легких, видовые особенности	2		
	Строение органов мочеполовой системы. Строение и типы почек. Строение нефрона. Мочеточники, мочевой пузырь, мочеиспускательный и мочеполовой каналы. Топография органов мочеиспускания у разных видов животных	4		
	Строение половой системы. Характеристика органов размножения самцов: семенник и его придатки; семяпровод, семенной канатик; придаточные половые железы, половой член и препуций. Семенниковый мешок, мошонка. Особенности строения и положения органов размножения самца у животных разных видов.	2		
	Характеристика органов размножения самок. Строение и положение половых органов самки у животных разных видов	2		
	Строение эндокринной системы. Функциональное значение желез внутренней секреции, их связь с другими системами органов. Строение и топография гипофиза, эпифиза, щитовидной,	4		

	околощитовидной желёз, надпочечников. Строение островков Лангерганса поджелудочной железы, половых желёз.			
	Строение нервной системы, включая центральную нервную систему с анализаторами. Общая характеристика и деление нервной системы на центральную и периферическую. Строение и расположение спинного головного мозга и их оболочек. Проводящие пути и центры спинного мозга. Периферическая и вегетативная часть нервной системы.	2		
	Понятие о трех отделах анализаторов. Зрительный анализатор, его строение. Защитные и вспомогательные приспособления органов зрения. Органы слуха и равновесия, их строение. Органы обоняния, вкуса, осязания	2		
	Особенности строения органов и систем у различных видов животных	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	Практическое занятие № 1. «Проведение топографического исследования расположения осевого скелета с использованием макета животного»	2	ОК 01 ОК 02 ПК 4.1	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 З 4.1.01
	Практическое занятие №2. «Проведение топографического исследования расположения периферического скелета грудной конечности с использованием макета животного»	2		
	Практическое занятие № 3. Проведение топографического исследования расположения периферического скелета тазовой конечности с использованием макета животного	2		
	Практическое занятие № 4. Проведение топографического исследования расположения периферического скелета головы (черепа разных видов животных) с использованием макетов животного	2		
	Практическое занятие № 5. Проведение топографического исследования расположения сердечно-сосудистой системы с использованием макета	2		
	Практическое занятие № 6. Проведение топографического	2		

	исследования расположения системы органов пищеварения с использованием макета			
	Практическое занятие № 7. Проведение топографического исследования расположения системы органов дыхания с использованием макета	2		
	Практическое занятие № 8. Проведение топографического исследования расположения мочеполовой системы с использованием макета	2		
	Практическое занятие № 9. «Проведение топографического исследования органов размножения и половой системы с использованием макета»	2		
Раздел 2 Физиология		32/12		
Тема 2.1. Процессы жизнедеятельности сельскохозяйственных животных	Содержание:	12		
	Характеристика процессов жизнедеятельности. Физиологические функции органов и систем органов животных. Терморегуляция.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 4.1	Зо 01.03
	Функции и физико-химические свойства крови.	2		Зо 01.04
	Форменные элементы крови. Эритроциты, их строение и функции. Гемоглобин, его соединения и роль. Скорость оседания эритроцитов. Лейкоциты, их строение и функции.	2		Зо 01.05
	Понятие о группах крови. Резус-фактор. Группы крови сельскохозяйственных животных	2		Зо 01.06
	Лимфатическая система. Лимфа и тканевая жидкость. Состав, свойства и значение лимфы и тканевой жидкости. Кровотворные органы.	2		Зо 01.02
	Мочеполовая система. Роль выделительной системы в поддержании гомеостаза. Функции почек. Механизм образования мочи. Состав и количество мочи у животных. Регуляция образования и выделения мочи.	2		Зо 01.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		Уо 01.07
	Лабораторное занятие № 1. Определение количества эритроцитов в крови	2		Уо 02.01
	Лабораторное занятие № 2. Определение количества лейкоцитов в крови	2		Уо 02.02
				З 4.1.01

	Лабораторное занятие № 3. Определение виды лейкоцитов	2		Зо 01.02
	Лабораторная работа № 4. Выведение лейкоцитарной формулы	2		Зо 01.04
	Лабораторное занятие № 5. Определение скорости оседания эритроцитов	2		Уо 01.07 Уо 02.01
	Лабораторное занятие № 6. Определение количества гемоглобина в крови	2		Уо 02.02 З 4.1.01
Тема 2.2 Обмен веществ и энергии	Содержание	2		
	Понятие о метаболизме. Обмен энергии. Значение обмена энергии для обеспечения функций организма. Анаэробное и аэробное высвобождение энергии. Регуляция обмена энергии. Физиологическая адаптация.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 4.1	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 З 4.1.01
Тема 2.3. Физиология центральной и периферической нервной системы	Содержание	4		
	Регулирующие функции нервной системы. Физиология головного и спинного мозга. Физиология вегетативной нервной системы. Характеристика высшей нервной деятельности	2	ОК 01 ОК 02 ПК 4.1	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	Регулирующие функции эндокринной системы. Физиология эндокринной системы.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 4.1	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04

				Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 З 4.1.01
Тема 2.4. Физиология иммунной системы	Содержание	2		
	Виды иммунитета. Лейкоциты. Иммунитет, его значение. Иммунная система. Клетка иммунной системы. Естественный иммунитет, его факторы. Адаптивный (приобретенный) иммунитет. Антигены, антитела, их функции. Использование иммунологии в животноводстве.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 4.1	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 З 4.1.01
Промежуточная аттестация в форме экзамена		12		
Всего:		102		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Анатомии и физиологии животных», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.3 образовательной программы по данной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Технические средства обучения:

- компьютер

- принтер.

Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Патологической физиологии и патологической анатомии.

Муляжи животных.

Скелеты животных.

Влажные и сухие препараты.

Гистопрепараты.

Микротом. Микроскопы.

лабораторное оборудование: анатомические инструменты: анатомический набор, отдельные пинцеты, скальпели, анатомические зонды, спецодежда, эмалированные кюветы, спиртовки, предметные и покровные стекла, препаровальные иглы и столики, лабораторная посуда, химические реактивы, фильтровальная бумага, лабораторные животные, лягушки, электростимулятор, фонендоскопы, холодильник ХФ -250 «Позис» анализатор мочи Urit 50 Vet, биохимический анализатор крови Mindrai, счётчик лейкоцитарной формы СЛФ – ЭЦ-01-09, экопрофи – для определения жирности молока.

технические средства обучения: компьютер, цифровой микроскоп, мультимедийный проектор, обучающие и контролирующие программы по гистологии и анатомии

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорнодвигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные и печтные электронные издания

1. Сапин М.Р., Сивоглазов В.И. Анатомия и физиология человека (с возрастными особенностями детского организма). Издание: 14-е изд., 2021

2. Степанов, Д. В. Практические занятия по животноводству: учебное пособие / Д. В. Степанов, Н. Д. Родина, Т. В. Попкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1270-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168414>

3.2.2. Основные электронные издания

1. Зеленовский, Н. В. Анатомия и физиология животных: учебник для спо / Н. В. Зеленовский, М. В. Щипакин, К. Н. Зеленовский; под общей редакцией Н. В. Зеленовского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 368 с Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154381>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- определять клиническое состояние животных общими инструментальными методами; - пользоваться ветеринарной терапевтической техникой; - определять видовые особенности животных; - анализировать физиологические функции органов и систем органов животных; - анализировать особенности процессов жизнедеятельности различных видов сельскохозяйственных животных.	- применение и использование общих методов клинического исследования на животном - использование инструментальных методов диагностики при определении клинического состояния - проведение анализа особенностей процессов жизнедеятельности различных видов животных - применение и использование ветеринарной терапевтической техники	Оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
- анатомо-топографические характеристики организма животных с учетом видовых особенностей - нормативные данные физиологических показателей у животных	Правильно формулирует и дает анатомо-топографические характеристики организма животных с учетом видовых особенностей - определение видовых особенностей животных разных видов - проведение анализа физиологических функций органов и систем органов у животных разных видов перечисляет нормативные данные физиологических показателей у животных	Оценка выполненных практических заданий Оценка выполненных тестовых заданий

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом
производстве»

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в состав вариативной части профессионального блока основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ПК 2.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с инвалидностью без нарушения психофизического развития осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 2.3	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
	У 2.3.02	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
	У 2.3.04	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
			Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
			З 2.3.02	физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;
			З 2.3.03	требования к качеству

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.

			3 2.3.08	мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
лабораторные и практические занятия	40
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП 08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Введение в дисциплину. Основные аспекты биохимии мяса		46/24		
Тема 1.1. Введение в дисциплину	Содержание	2	ОК 01 ОК 02	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	Цели и задачи дисциплины, ее связь с другими дисциплинами учебного плана	2		
Тема 1.2. Химический состав мяса	Содержание	16/12	ОК 01 ОК 02 ПК 2.3	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 З 2.3.02
	Общая характеристика аминокислот, белков, жиров, углеводов, ферментов	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Лабораторная работа №1. Определение содержания золы в тканях	4		
	Лабораторная работа №2. Качественные реакция на белки и жиры	4		
	Лабораторная работа №3. Качественные реакции на ферменты	4		

				3 2.3.03 3 2.3.08 У 2.3.02 У 2.3.04
Тема 1.3. Строение, состав и свойства тканей мяса	Содержание	28/12		
	Морфологический состав и строение мышечной ткани. Химический состав мышечной ткани. Строение и свойства белков мышечной ткани. Небелковые компоненты мышечной ткани.	4	ОК 01 ОК 02 ПК 2.3	3о 01.03 3о 01.04 3о 01.05 3о 01.06 3о 01.02 3о 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	Разновидности соединительной ткани. Особенности строения и состава собственно соединительной ткани. Строение и свойства белков соединительной ткани. Пищевая и промышленная ценность соединительной ткани.	4		3 2.3.02 3 2.3.03 3 2.3.08 У 2.3.02 У 2.3.04
	Биохимические процессы в мясе после убоя. Физико-химические изменения. Особенности автолиза мяса.	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16		
	Лабораторная работа №4. Экстракция белков из мышечной ткани	4		
	Лабораторная работа №5. Сукцинатдегидрогеназа мышц и конкурентное торможение её активности	4		
	Лабораторная работа №6. Определение пищевой ценности мяса	4		
	Лабораторная работа №7. Автолитические превращения в мышцах	4		
Раздел 2. Микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве		40/16		
Тема 2.1. Основные группы микрооргани змов, влияющих на качество и безопасность мяса и мясопродукт ов	Содержание	18/12		
	Гнилостные бактерии. Грибы. Актиномицеты. Микрококки. Молочнокислые, маслянокислые, уксуснокислые бактерии. Микрофлора мяса. Источники и пути обсеменения мяса микрофлорой.	6	ОК 01 ОК 02 ПК 2.3	3о 01.03 3о 01.04 3о 01.05 3о 01.06 3о 01.02 3о 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		3 2.3.02 3 2.3.03
	Лабораторная работа №8. Организация и оборудование микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа. Приготовление бактериальных препаратов и методы окраски бактерий.	4		
	Лабораторная работа №9. Изучение микрофлоры мясного сырья и особенностей применения стартовых культур	4		
	Лабораторная работа №10. Микробиологическое исследование мяса. Отбор проб и определение общего количества микроорганизмов.	4		

				3 2.3.08 У 2.3.02 У 2.3.04
Тема 2.2. Изменения в мясе при обработке низкими температура ми	Содержание	8/4		
	Процессы при охлаждении. Изменения свойств мяса и мясных продуктов при охлаждении. Замораживание мяса. Влияние замораживания на микроорганизмы. Холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов. Способы и режимы замораживания и хранения.	4	ОК 01 ОК 02 ПК 2.3	3о 01.03 3о 01.04 3о 01.05 3о 01.06 3о 01.02 3о 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 3 2.3.02 3 2.3.03 3 2.3.08 У 2.3.02 У 2.3.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Определение органолептических показателей мяса	4		
Тема 2.3. Пищевые отравления	Содержание	4		
	Пищевые отравления бактериального и немикробного происхождения Возбудители пищевых отравлений, токсикоинфекций	4	ОК 01 ОК 02 ПК 2.3	3о 01.03 3о 01.04 3о 01.05 3о 01.06 3о 01.02 3о 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 3 2.3.02 3 2.3.03 3 2.3.08 У 2.3.02 У 2.3.04

Тема 2.4. Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве	Содержание	10/0		
	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.3	Зо 01.03
	Санитарно-гигиенические требования при производстве мясопродуктов.			Зо 01.04
	Санитарные требования к устройству и содержанию помещений.	2		Зо 01.05
	Показатели микроклимата производственных помещений, обеспечивающих санитарную безопасность производства			Зо 01.06
	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	2		Зо 01.02
	Проведение санитарно-гигиенических исследований мяса и мясных продуктов	2		Зо 01.04
	Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора	2		Уо 01.07
Уо 02.01				
Уо 02.02				
З 2.3.02				
З 2.3.03				
			З 2.3.08	
			У 2.3.02	
			У 2.3.04	
Самостоятельная работа Создание презентаций по темам: «Общая характеристика аминокислот, белков, жиров, углеводов, ферментов» «Пищевые отравления бактериального и немикробного происхождения. Возбудители пищевых отравлений, токсикоинфекций» «Санитарно-гигиенические требования при производстве мясопродуктов»		10	ОК 01 ОК 02 ПК 2.3	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 З 2.3.02 З 2.3.03 З 2.3.08 У 2.3.02
Промежуточная аттестация в форме экзамена		12		
Всего:		108		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Лаборатория «Биохимия мяса и мясных продуктов»,
«Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**

- измерительное оборудование: весы, РН-метр;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;
- оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы.

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорнодвигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Блинова, О. А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие / О. А. Блинова. — Самара: СамГАУ, 2018. — 248 с. — ISBN 978-5-88575-495-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109452> (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Савелькина, Н. А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: учебное пособие: в 2 частях / Н. А. Савелькина. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018 — Часть 2: Техническая биохимия — 2018. — 122 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133084> (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Сидоренко, О. Д. Техническая микробиология продукции животноводства: учебное пособие / О.Д. Сидоренко, Е.В. Жукова. — 2-е изд. перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016944-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406645> (дата обращения: 06.06.2022). — Режим доступа: по подписке

3.2.3. Дополнительные источники

1. Клычкова, М. В. Физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении мясных продуктов: учебное пособие / М. В. Клычкова. — Оренбург: ОГУ, 2019. — 126 с. — ISBN 978-5-7410-2259-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159886> (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Микробиология: Составители: А. К. Галиуллин [и др.]. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2018. — 120 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122937> (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Освоенные знания:		
1. взаимосвязь дисциплины с другими естественными науками	осознание и объяснение значения дисциплины в современном обществе, ее роли в изучении природы, ее взаимосвязях с другими естественными науками;	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы дисциплины
2. химический состав живых организмов	анализировать химический состав и сравнивать химические составы мяса разных организмов;	экспертная оценка понимания специальной терминологии при проведении текущей и промежуточной аттестации обучающегося
3. свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот	характеризовать свойства основных классов органических соединений, входящих в состав живых организмов при помощи проведения качественных реакций;	
4. характеристику ферментов	анализировать при помощи проведения характерных реакций действие некоторых ферментов живых организмов;	
5. характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении	сопоставлять и анализировать с помощью специальных реакций особенности автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении, подтверждать данные исследования расчетами;	оценка результатов деятельности обучающегося при проведении текущей и промежуточной аттестации
6. классификацию микроорганизмов;	называть классификацию микроорганизмов;	экспертная оценка понимания специальной терминологии при проведении текущей и промежуточной аттестации обучающегося
7. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	перечислять основные пищевые инфекции и отравления и дать им краткую характеристику;	оценка результатов деятельности обучающегося при проведении текущей и промежуточной аттестации
8. возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом	называть возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их	

производстве, условия их развития;	развития;	
9. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	освоение методов микробиологического контроля качества и безопасности сырья и продуктов на всех этапах их производства, транспортирования, хранения и реализации;	
10. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств	называть санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде и перечислять правила личной гигиены работников пищевых производств;	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы дисциплины
Освоенные умения:		
1. определять химический состав мяса и мясных продуктов;	анализировать с помощью применения специальных методик химический состав мяса и мясных продуктов, делать выводы о соответствии химического состава нормам;	экспертное наблюдение за ходом выполнения практической и/или лабораторной работы и оценка ее результата
2. проводить качественные и количественные анализы;	оценивать химический состав мяса и мясных продуктов с помощью проведения качественных и количественных анализов, проведения расчетов по полученным результатам;	
3. оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;	оценивать с помощью результатов, полученных при проведении исследований в ходе проведения лабораторных работ степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;	
4. работать с лабораторным оборудованием;	уверенно использовать лабораторное оборудование; демонстрация работы с микроскопом;	наблюдение за ходом практической работы
5. определять основные группы микроорганизмов;	определять виды микроорганизмов, их систематическую принадлежность.	оценка результатов на практическом занятии или в ходе демонстрационной работы во время занятия.
6. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	определять микробиологические показатели продукции, типы микробиологической порчи.	экспертная оценка безопасного обращения с оборудованием и образцами при выполнении

		практических и\или лабораторных занятий, соблюдение гигиенических и санитарных требований поведения в лаборатории, качества и целесообразности выполнения операций по микробиологическому контролю пищевых продуктов.
7. соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	освоение методов санитарно-гигиенической оценки пищевого сырья, готовой продукции, условий производства и объектов окружающей среды	
8. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	демонстрировать методы анализа санитарной обработки оборудования и инвентаря;	
9. осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	выполнять задания по составлению схемы контроля и демонстрация результатов исследования	

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.01 Основы социальной адаптации на рынке труда

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

**нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития**

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АД.01 Основы социальной адаптации на рынке труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Адаптационная дисциплина «АД.01 Основы социальной адаптации на рынке труда» является обязательной частью цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с инвалидностью без нарушения психофизического развития осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
		применять современную научную профессиональ-ную терминологию;	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 03.02	определять и выстраивать траектории профессионального развития и	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 03.03		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.04		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.

	Уо 03.06	самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
	Уо 03.07	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	Зо 03.04	основы предпринима- тельской деятельности, основы финансовой грамотности;
	Уо 03.08	оформлять бизнес- план;	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов;
	Уо 03.0	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Зо 03.07	кредитные банковские продукты
		презентовать бизнес- идею;		
		определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
в т.ч. в форме практической подготовки	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	62
практические занятия	26
Самостоятельная работа	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	5	6
Раздел 1. Основы экономики		32/12		
Тема.1.1. Основные положения экономической теории	Содержание	4		
	Понятие макро- и микроэкономики. Что изучает экономическая теория. Факторы производства. Потребности и блага.	2	ОК 01 ОК 02	Зо 01.03 Зо 01.04
	Доходы от собственности. Цифровая экономика РФ, ее роль в общественной жизни.	2	ОК 03	Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04

				Уо 03.05 Уо 03.06 Уо 03.07 Уо 03.08 Уо 03.09
Тема 1.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	Содержание	10/2		
	Принципы рыночной экономики. Закон спроса. Закон предложения. Рыночное равновесие.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Зо 01.03
	Основной и оборотный капитал. Амортизация и обновление основного капитала.	2		Зо 01.04
	Конкуренция: её сущность и формы. Монополия. Олигополия.	4		Зо 01.05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Зо 01.06
	Практическое занятие № 1. «Определение равновесной цены».	2		Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 03.06 Уо 03.07 Уо 03.08 Уо 03.09
Тема 1.3. Основные	Содержание	10/6		
	Понятие прибыль, рентабельность. Виды прибыли. Затраты. Виды затрат. Полная	2	ОК 01	Зо 01.03

показатели экономической эффективности деятельности предприятия	себестоимость.		ОК 02 ОК 03	Зо 01.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		Зо 01.05
	Практическое занятие № 2. Определение рентабельности предприятия	2		Зо 01.06
	Практическое занятие № 3. Определение структуры себестоимости важнейших видов продукции растениеводства.	2		Зо 01.02
	Практическое занятие № 4. Определение цены продукции предприятия основными методами.	2		Зо 01.04
				Уо 01.07
				Уо 02.01
				Уо 02.02
				Зо 03.01
				Зо 03.02
				Зо 03.03
				Зо 03.04
				Зо 03.05
				Зо 03.06
				Зо 03.07
				Уо 03.01
				Уо 03.02
				Уо 03.03
				Уо 03.04
				Уо 03.05
				Уо 03.06
				Уо 03.07
				Уо 03.08
				Уо 03.09
Тема 1.4. Трудовые ресурсы предприятия	Содержание	10/4		
	Понятие кадров. Классификация персонала предприятия. Показатели эффективного использования трудовых ресурсов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Зо 01.03
	Нормирование труда – основа правильной организации труда и заработной платы. Виды норм и методы нормирования. Трудовой кодекс РФ – основа организации оплаты труда на предприятии.	2		Зо 01.04
	Системы оплаты труда: тарифная и бестарифная. Формы оплаты труда в рамках каждой системы. Фонд оплаты труда, состав, порядок определения	2		Зо 01.05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Зо 01.06
				Зо 01.02
				Зо 01.04
				Уо 01.07
				Уо 02.01

	Практическое занятие № 5. Определение уровня производительности труда.	2		Уо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 03.06 Уо 03.07 Уо 03.08 Уо 03.09
	Практическое занятие № 6. Выполнение расчета фонда оплаты труда.	2		
	Содержание	4		
Тема 1.5. Механизмы ценообразования на продукцию (услуги)	Понятие цены и ее функции. Виды цен. Ценообразование и его цели. Механизмы ценообразования на услуги.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06

				Зо 03.07 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 03.06 Уо 03.07 Уо 03.08 Уо 03.09
Раздел 2. Основы менеджмента		28/6		
Тема 2.1.	Содержание	20/2		
Содержание менеджмента. Управленческий цикл	Сущность, цели и задачи менеджмента. Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03
	Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания			
	Цикл менеджмента. Характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	2		
	Планирование. Значение планирования, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации общественного питания.	2		
	Миссия организации. Понятие и содержание.	2		
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социальнопсихологические)	2		
	Управленческое решение. Понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	2		
	Менеджмент в цифровой экономике. Формирование системы цифрового управления организацией. Цифровая экосистема. Цифровая организационная структура управления.	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		

	Практическое занятие № 7. Анализ цифровой структуры управления организацией	2		Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 03.06 Уо 03.07 Уо 03.08 Уо 03.09
Тема 2.2. Управленческие решения	Содержание	8/4		
	Понятие «решение», «управленческое решение». Методы и формы принятия управленческих решений.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02
	Практическое занятие № 8. Принятие управленческого решения в цифровой экосистеме	4		
Раздел 3. Основы цифрового маркетинга		28/8		
Тема 3.1. Основы маркетинга.	Содержание	16/0		
	Сущность маркетинга. Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	2		
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и	2		

	стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.			Зо 03.07 Уо 03.01
	Продвижения товаров и услуг в маркетинге. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2		Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04
	Спрос и потребности в услугах организаций общественного питания. Определение спроса и потребностей в услугах организаций общественного питания. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	2		Уо 03.05 Уо 03.06 Уо 03.07 Уо 03.08
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	2		Уо 03.09
	Понятие и сущность маркетинга, его роль в экономике. Digital-маркетинг. Обзор инструментов Digital-маркетинга	4		
Тема 3.2. Маркетинг в социальных сетях и новых медиа	Содержание	12/8		
	Виды социальных сетей и блог-платформ. Задачи, решаемые с помощью работы в социальных сетях. Особенности взаимодействия с аудиторией в социальных сетях. Обзор инструментов отслеживания упоминаний о брендах и тональности мнений. Принципы работы инструментов и аналитика.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		Зо 01.02
	Практическое занятие № 9. Сравнительный анализ инструментов веб-аналитики. Виды способов сбора данных. E-mail — маркетинг и работа с социальными сетями.	4		Зо 01.04 Уо 01.07
	Практическое занятие № 10. Анализ сайта компании и исследование возможностей e-mail — маркетинга	4		Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05

				Зо 03.06 Зо 03.07 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 03.06 Уо 03.07 Уо 03.08 Уо 03.09
	Самостоятельная работа Подготовка докладов, рефератов, презентаций по темам Подготовка докладов, рефератов, презентаций по темам: «Сущность маркетинга. Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика» «Методы и виды маркетинговых исследований» «Миссия организации» «Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы» «Понятие «решение», «управленческое решение». Методы и формы принятия управленческих решений» «Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнес»	20	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 03.06 Уо 03.07

				Уо 03.08 Уо 03.09
Дифференцированный зачет				
Всего:		108		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

учебная и техническая литература, учебно-методические издания;

комплект учебно-методической документации.

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорнодвигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Борисов, Е. Ф. Основы экономики учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489601> (дата обращения: 30.05.2022).

3.2.2. Дополнительные электронные издания

1. Вазим, А. А. Основы экономики: учебник для спо / А. А. Вазим. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-8953-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185907> (дата обращения: 30.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Карпова, С. В. Основы маркетинга: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Карпова; под общей редакцией С. В. Карповой. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 408 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08748-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487560> (дата обращения: 30.05.2022).

3. Мардас, А. Н. Основы менеджмента. Практический курс: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Н. Мардас, О. А. Гуляева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 175 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08328-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492505> (дата обращения: 30.05.2022).
4. Одинцов, А. А. Основы менеджмента: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04815-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493082> (дата обращения: 30.05.2022).
5. Поликарпова, Т. И. Основы экономики: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. И. Поликарпова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07771-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492417> (дата обращения: 30.05.2022).
6. Реброва, Н. П. Основы маркетинга: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. П. Реброва. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 277 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03462-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489738> (дата обращения: 30.05.2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; знать методику расчета показателей деятельности организации; основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области животноводства; механизмы ценообразования и сбыта к рыночной ситуации продукцию; формы оплаты труда.	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач. Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	Оценка результатов выполненных практических работ. Экспертная оценка выполненного практического задания Оценка выполненных тестовых заданий

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Адаптационная дисциплина «АД.02. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» является обязательной частью цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с инвалидностью без нарушения психофизического развития осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		определять необходимые источники информации;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
	Уо 02.02	определять источники информации;	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 03.04	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
			Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
			Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	52
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	20
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Раздел 1. Социальная адаптация		12		
Тема 1.1. Основы социальной адаптации	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04
	Понятие «социальная адаптация»; виды (полная социальная, физиологическая, психологическая, организационная, экономическая и др.), этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды).			Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04
	Механизмы социальной адаптации (добровольный, вынужденный). Деадаптация: понятие, причины.	2		
Тема 1.2. Механизмы защиты прав человека.	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04
	Основополагающие международные документы по правам человека (Всеобщая декларация прав человека, Декларация прав и свобод человека и гражданина, Конвенция о правах ребенка, Конвенция ООН о правах инвалидов и др.). Механизм защиты прав человека в РФ (конституционная, государственная, судебная, собственная). Гарантии основных прав и свобод.	4		Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02

				Зо 03.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04
Раздел 2. Основы российского законодательства		60		
Тема 2.1. Конституционное право	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06
	Основы конституционного строя РФ: структура органов государственной власти, принцип разделения властей, суверенитета и т.п.			
	Конституционные права и свободы граждан: политические, экономические, социальные, культурные.	4		Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04
Тема 2.2. Основы гражданского законодательства	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06
	Гражданский кодекс РФ. Правоспособность и дееспособность граждан. Понятие гражданско-правового договора.			
	Основы наследственного права (понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и по завещанию, приобретение	4		Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 01.07
	В том числе практических и лабораторных работ	4		Уо 02.01
	Решение ситуационных задач по основам наследственного права. Решение ситуационных задач (по защите прав потребителей), составление претензии наследства, право на отказ от наследования и т.п). Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей.	4		Уо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 03.01 Уо 03.02

				Уо 03.03 Уо 03.04
Тема 2.3. Основы семейного права	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 01.02
	Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи.			Зо 01.04
	В том числе практических и лабораторных работ	6		Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04
	Решение ситуационных задач (заключение и прекращение брака, права и обязанности супругов, брачный договор). (Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи).	6		
Тема 2.4. Основы трудового права	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 03	Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05
	Понятие «трудовой договор». Содержание и сроки заключения трудового договора.	2		Зо 01.06 Зо 01.02 Зо 01.04
	Заключение трудового договора (возраст, с которого допускается заключение трудового договора, гарантии при заключении трудового договора, документы, предъявляемые при заключении трудового договора и т.д.). Изменение и прекращение трудового договора (перевод на другую работу, временный перевод, отстранение от работы, расторжение трудового договора по соглашению сторон, другие основания прекращения трудового договора).	4		Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03
	Рабочее время и время отдыха (нормальная продолжительность рабочего времени, сокращенная продолжительность рабочего времени, работа за пределами нормальной продолжительности рабочего времени,	4		Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03

	ненормированный рабочий день; понятие и виды времени отдыха, ежегодный оплачиваемый отпуск и др).		Уо 03.04
	Трудовой распорядок Дисциплина труда. (Правила внутреннего трудового распорядка, поощрения за труд, дисциплинарные взыскания, порядок наложения взысканий, снятие дисциплинарного взыскания).	4	
	Особенности регулирования отдельных категорий граждан (особенности регулирования труда женщин, инвалидов несовершеннолетних и т.п.) Заработная плата. Гарантии и компенсации	4	
	В том числе практических и лабораторных работ	12	
	Решение ситуационных задач по вопросам заключения и расторжения трудового договора.	4	
	Решение ситуационных задач по вопросам рабочего времени и времени отдыха работника.	2	
	Решение ситуационных задач по вопросам применения дисциплинарных взысканий.	2	
	Решение ситуационных задач по вопросам регулирования труда отдельных категорий работников.	4	
Дифференцированный зачет			
	Всего:	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

учебная и техническая литература, учебно-методические издания;

комплект учебно-методической документации.

Организация рабочего места

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорнодвигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

Специальные условия реализации программы дисциплины

Образовательные технологии

В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 54 % аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по реализации компетентного подхода предусматривается использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, деловых и ролевых игр, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Конституция РФ.
2. Трудовой кодекс РФ.
3. Семейный кодекс РФ.
4. Гражданский кодекс РФ.
5. Конвенция ООН о правах инвалидов.
6. Конвенция о правах ребенка.

3.2.2. Интернет-ресурсы

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Основы правоведения, учебник для учреждений НПО/ А.Я. Яковлева - Москва, «Академия, 2014 год».
2. Основы права, учебник для учреждений НПО/ В.В. Румынина - Москва, «Форум-инфра-М», 2014.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - Использовать нормы позитивного социального поведения; - Использовать свои права адекватно законодательству; - Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; - Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - Составлять необходимые заявительные документы; - Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных ситуациях В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - механизмы социальной адаптации; - основополагающие международные документы по правам человека; - основы гражданского и семейного законодательства; - основы трудового законодательства.	Наблюдение и коррекция действий обучающихся - Называть механизмы социальной адаптации; - приводить основные положения гражданского и трудового законодательства	Формы и методы контроля определяются с учетом индивидуальных особенностей обучающихся. - Устный опрос; - Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, самодиктанты, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.); - Проверка ведения тетрадей; - Внеаудиторная самостоятельная работа; - Дифференцированный зачет.

Приложение 3
Рабочая программа воспитания
нозологическая категория обучающиеся
с инвалидностью без нарушения психофизического развития

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Адаптированная образовательная программа по
специальности среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовой подготовки

нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Примерная рабочая программа воспитания по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативно правовых документов: – Конституция Российской Федерации; - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; - Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); - распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 08.02.14 Эксплуатация и обслуживание многоквартирного дома, утвержденный приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 г. № 1097; - Профессиональный стандарт «Специалист по управлению многоквартирными домами», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31 июля 2019 г. № 538н ; - Профессиональный стандарт «Специалист по эксплуатации гражданских зданий», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31 июля 2019 г. № 537н
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе среднего общего образования – 2 год 10 месяцев. на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, тьютор, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций – работодателей

Данная примерная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям	ЛР 8

различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в строительной отрасли и системе жилищно-коммунального хозяйства личностного роста как профессионала	ЛР13
Способный ставить перед собой цели под для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;	ЛР14
Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии	ЛР15
Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем при строительстве и эксплуатации объектов капитального строительства;	ЛР 16
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные в Московской области	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 18
Открытый к текущим и перспективным изменениям региона в области труда и профессий	ЛР 19
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств,	ЛР 21

промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные колледжем	
Мотивация к самообразованию и развитию	ЛР 23
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 24
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	ЛР 25

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в ходе реализации рабочих программ по профессиональным модулям и учебным дисциплинам, предусмотренным настоящей ПОП СПО¹.

Критерии оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;

¹ Личностные результаты освоения образовательной программы не подлежат персонифицированной оценке. Успехи обучающегося в достижении личностных результатов фиксируются способами, определенными образовательной организацией самостоятельно (например, портфолио, в т.ч. цифровое, стена (карта и др.) достижений и др.).

- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к соревнованиям Ворлдскиллс используются ресурсы организаций-партнеров.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

- Библиотечный, информационный центр;
- актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием;
- спортивный зал со спортивным оборудованием;
- открытые волейбольные и баскетбольные площадки, футбольное поле;
- специальные помещения для работы кружков, студий, клубов, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, реквизит и т.п.).

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:
информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;

- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации.

РАЗДЕЛ 4. ПРИМЕРНАЯ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИМЕРНАЯ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»
на период 2023-2027 гг.

2023

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др.

а также **отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
СЕНТЯБРЬ					
1	День знаний² Торжественная линейка, посвященная началу учебного года. Тематический кураторский час.	Все группы	Актовый зал, спортивная площадка	Заместитель директора, курирующий воспитание ³ Директор, заместители директора, педагоги-организаторы, социальные педагоги, руководители учебных групп, преподаватели, зав. отделением, представители студенчества, родители	ЛР 2 ЛР 11
1	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки обучающихся к действиям в условиях различного рода	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп, преподаватели ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5

² В Календарном плане указаны государственные праздники Российской Федерации. В него также должны быть включены ключевые даты, которые значимы на уровне субъекта Российской Федерации, а также для отраслей, под нужды которых осуществляется подготовка кадров в образовательной организации.

³ Здесь и далее – наименование должностей приведены для примера.

	чрезвычайных ситуаций)				
2	Классные часы ко Дню окончания Второй мировой войны	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 3
3	Мероприятие «Экстремизм и терроризм – угроза обществу» (ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом)	Все группы	Актный зал	Преподаватели истории	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
8	Акция, посвященная Международному дню распространения грамотности	Все группы	Актный зал	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог – психолог, преподаватели	ЛР 4
21	Тематические классные часы, викторины, конкурсы: День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год)	Все группы	Учебные аудитории	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог – психолог руководители учебных групп, преподаватели истории	ЛР 5 ЛР 8
23	Акции “Я тебя слышу” (Международный день жестовых языков)	Все группы	Учебные аудитории	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог – психолог	ЛР 6 ЛР 8
25-29	Проведение с обучающимися тематических классных часов, викторин, конкурсов, соревнований по безопасности дорожного движения (неделя безопасности дорожного движения)	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп, преподаватели ОБЖ, ф/в	ЛР 3 ЛР 9
26	Просмотр документального фильма «Услышь меня» (Международный день глухих)	Все группы	Учебные аудитории	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог – психолог	ЛР 6 ЛР 8

	Посвящение в студенты	Студенты 1 курса	Актный зал	Директор, заместители директора, педагоги-организаторы, социальные педагоги, руководители учебных групп, преподаватели, зав. отделением, представители студенчества, родители	ЛР 2 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14
	Классные часы, посвященные истории образовательного учреждения	Студенты 1 курса	Музей ПОО	Зав. музеем руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 5
	Адаптационный месячник. Тестирование первокурсников на уровень тревожности	Группы 1 курса	Учебные аудитории	Педагог-психолог	ЛР 9
	Презентация спортивных секций, студий Студенческого творческого центра, волонтерского отряда. вовлечение студентов в социально значимую деятельность.	Все группы	Актный зал	Зам. директора по ВР, педагог-психолог, социальный педагог, руководители учебных групп, преподаватели физкультуры	ЛР 9 ЛР 10
	Проведение экологических уроков по утилизации бытовых отходов	Все группы	Учебные аудитории	Преподаватели	ЛР 10
	Собрание для родителей студентов, проживающих в общежитии, о правилах проживания, прописки	Проживающие в общежитии	общежитие	Педагог-психолог, воспитатели общежития, коменданты	ЛР 12
	Участие в городских, региональных и всероссийских научно- методических семинарах, конференциях по проблемам патриотического воспитания молодежи.	Все группы	По плану	Зам. директора по ВР, преподаватели истории	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
	Работа военно-патриотического клуба.	Все группы	Актный зал	Руководитель клуба	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5

	Работа волонтерского отряда по распространению идей здорового образа жизни и профилактики потребления алкоголя и ПАВ (Студенческие просветительские акции, дни здоровья).	Все группы	По плану	Зам. директора по ВР, руководитель отряда.	ЛР 9 ЛР 6
	Введение в профессию (специальность)	2 курс	По плану	Заместители директора, зав. отделением, преподаватели	ЛР 4 ЛР 7
	Производственная практика (по профилю специальности)	Группы, проходящие практику	По плану	Руководители практики	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13-22
	Встречи с работодателями	3-4 курс	По плану	Зам. директора, мастера производственного обучения, зав. отделением, предприятия-работодатели,	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13-22
ОКТАБРЬ					
4	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации) Классные часы, посвящённые Дню гражданской обороны	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп, преподаватели ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
5	Международный день учителя Праздничное мероприятие, посвященное Дню учителя «Мы вас любим!»	Все группы	Актный зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 11 ЛР 5
6	Международный день детского церебрального паралича Акция «От сердца к сердцу»	Волонтеры	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, студсовет	ЛР 6 ЛР 8

15	100-летие со дня рождения академика Российской академии образования Эрдиева Пюрвя Мучкаевича	1-2 курс	Музей ПОО	Зав. музеем руководители учебных групп	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8
15	Всемирный день математики конкурс «Смекалистых» математическая викторина математический КВН заседание кружка «Знатоки математики» Выставка газет «С кем дружат числа?»	1-2 курс	По плану	Преподаватели математики	ЛР 4
25	Международный день школьных библиотек (четвертый понедельник октября) Выставка из фондов редкой книги Книжная лотерея « Дарим книгу с любовью » Библиографическая игра « Есть храм у книг – библиотека » Акции ко Дню библиотек	1-2 курс	Библиотека	Зав. библиотекой, руководители учебных групп	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8
	Групповое занятие по профессиональному консультированию «Твой шанс» (деловая, профориентационная игра)	2 курс	Учебные аудитории	Ответственный за профессиональную ориентацию	ЛР 4 ЛР 7
	Вечерний, профилактический рейд в общежития	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие	Студенческий профком, студенческий совет, педагог – психолог	ЛР 9 ЛР 11 ЛР 12
	Классные часы по профилактике	1 курс	По плану	Преподаватели истории,	ЛР 1

	проявлений терроризма и экстремизма: «Мировое сообщество и экстремизм, терроризм», «Законодательство РФ в сфере противодействия экстремизму и терроризму»			руководитель клуба	ЛР 3 ЛР 5
	Проведение спортивного мероприятия «Молодежь против наркотиков».	Все группы	По плану	Руководитель физвоспитания	ЛР 9 ЛР 10
	Коррекционно-развивающие игры по развитию коммуникативных навыков и эмоционально-волевой сферы				
	Групповые родительские собрания	Все группы	По плану	Зам. директора по ВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 12
	Краеведческий урок «Как прекрасен мой край» (онлайн)	Все группы	По плану	Преподаватели экологии, истории	ЛР 5 ЛР 8
	Беседы со студентами на темы: «Значение профессионального выбора в дальнейшей жизни», «Учебная деятельность и преемственность профобразования».	2-4 курс	По плану	Зам. директора по ВР, ответственный по УПР	ЛР 4 ЛР 7
	Деловые игры «Что я знаю о своей профессии?».	2-4 курс	По плану	Преподаватели	ЛР 4 ЛР 7
НОЯБРЬ					
4	День народного единства Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, посвященные Дню	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3

	народного единства				ЛР 5
11	200-летие со дня рождения Ф.М. Достоевского Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет	1 курс	По плану	Преподаватели литературы	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8
13	Международный день слепых Акции, открытые уроки, мероприятия, посвященные Дню слепых	волонтеры	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, студсовет	ЛР 6 ЛР 8
16	Международный день толерантности Акция ко дню толерантности «Поделись своей добротой» Тематические классные часы	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 8
16	Всероссийский урок «История самбо» Классный час «История самбо – история страны!»	1-2 курс	Учебные аудитории	Преподаватели физического воспитания, руководители учебных групп	ЛР 9
20	День начала Нюрнбергского процесса Классный час «Суд народов»	Все группы	Учебные аудитории	Преподаватели истории	ЛР 2
26	День матери в России Мероприятия, посвященные Дню Матери	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 11 ЛР 5
	Акция «Молодежь за защиту природы»	1 – 3 курсы	По плану	Преподаватели биологии, экологии	ЛР 10
	Классный час «Жизнь без ГМО»	Все группы	Учебные аудитории	руководители учебных групп	ЛР 9 ЛР 10
	Единый классный час «Уроки правовых знаний»	Все группы	Учебные аудитории	руководители учебных групп, преподаватели истории	ЛР 2 ЛР 3

	Путешествие – игра "Мои права и обязанности" Уроки нравственности				
	Социально-психологическое тестирование, направленное на ранее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ	1 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 9
	Групповое занятие по профессиональному консультированию «Адаптация. Карьера. Успех»	2-3 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13-22
	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах, WorldSkills, «Абилимпикс» на различных уровнях.	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР13-25
	Родительское собрание. Классные родительские собрания по темам «Первые проблемы подросткового возраста», «О значении домашнего задания в учебной деятельности студента»	Все группы	По плану	Зам. директора по ВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 12
	Работа Совета профилактики	1 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 9
ДЕКАБРЬ					
1	Всемирный день борьбы со СПИДом Классный час, посвященные Всемирному дню борьбы со	Все группы	По плану	Зам. директора по ВР, педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 9

	СПИДом: «О вредных привычках и не только...» «Береги себя» мероприятия по профилактике ВИЧ- инфекции				
3	День Неизвестного Солдата виртуальная экскурсия «Есть память, которой не будет конца» Возложение цветов Памятник Неизвестному солдату	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 8
3	Международный день инвалидов дискуссия «Что такое равнодушие и как с ним бороться»	волонтеры	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, студсовет	ЛР 6 ЛР 8
5	День добровольца (волонтера) Акция «Чем можем, тем поможем», «Сделаем вместе!», Игровой час «От улыбки станет всем светлей» Круглый стол «Волонтерское движение в России» «Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru	волонтеры	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, студсовет, отряд волонтеров	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 9 ЛР 11
9	День Героев Отечества Классный час «День героев Отечества»	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 8
10	Единый урок «Права человека» Выставка газет «Тебе о праве – право о тебе» Деловая игра «Конвенция о правах ребенка»	Все группы	Учебные аудитории	руководители учебных групп, преподаватели истории	ЛР 2 ЛР 3

	Круглый стол «Ты имеешь право» Викторина «Знаешь, ли ты свои права?»				
10	200-летие со дня рождения Н.А. Некрасова Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет	1 курс	По плану	Преподаватели литературы, зав библиотекой, руководители учебных групп	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8
12	День Конституции Российской Федерации Тематические классные часы, посвящённые Дню Конституции Российской Федерации Круглый стол «Быть гражданином» Выставка «История Конституции – история страны» Урок правовой грамотности	Все группы	Учебные аудитории	руководители учебных групп, преподаватели истории	ЛР 3 ЛР 5
25	165 лет со дня рождения И.И. Александра Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет	1 курс	По плану	Преподаватели, руководители учебных групп	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8
	Проведение тематического лектория для родителей по правовому просвещению (о правах, обязанностях, ответственности, наказании)	Все группы	По плану	Зам. директора по ВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 12
	Урок-встреча «Ответственность за свои поступки»	Все группы	По плану	Соц. педагог, представители ПДН	ЛР 2 ЛР 3
	Олимпиада «Избирательное право»	Все группы	Учебные аудитории	руководители учебных групп, преподаватели истории	ЛР 2 ЛР 3

	«Россия – страна возможностей» https://rsv.ru/	Все группы	Учебные аудитории	руководители учебных групп, преподаватели	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4
	Акция «Добролап»	1 – 3 курсы	По плану	Преподаватели	ЛР 9 ЛР 10
	Новогодний серпантин	Все группы	Актный зал	Директор, заместители директора, педагоги-организаторы, социальные педагоги, руководители учебных групп, преподаватели, зав. отделением, представители студенчества	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 11
	Совет профилактики	1 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 9
	Фотоконкурс «Мое учебное заведение – удивительный мир»	Все группы	По плану	Руководитель фотокружка, студпрофком	ЛР 4 ЛР 7
	Групповое занятие по профессиональному информированию «Открой дверь в новый мир»	2 курс	Учебные аудитории	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7
ЯНВАРЬ					
4	Всемирный день азбуки Брайля экскурсии, музейные занятия, мастер-класс по шрифту Брайля.	Все группы	Учебные аудитории	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог – психолог	ЛР 6 ЛР 7
25	«Татьянин день» (праздник студентов) праздничная программа	Все группы	Актный зал	Директор, заместители директора, педагоги-организаторы, социальные педагоги, руководители учебных групп, преподаватели, зав. отделением, представители студенчества	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11
27	День полного освобождения Ленинграда Акции, конкурсы, открытые уроки,	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог – организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5

	мероприятия, выставка газет, тематические классные часы				
	Классный час «Профессиональная этика и культура общения»	2-4 курсы	Учебные аудитории	Преподаватели профессиональных дисциплин, руководители учебных групп	ЛР 4 ЛР 7
	Видеоурок «Мы рождены, чтоб сказку сделать болью?» (о загрязнении планеты)	1 – 4 курсы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 9 ЛР 10
	Беседа с родителями слабоуспевающих обучающихся	Все группы	По плану	Зам. директора по ВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 12
	Игра-путешествие «Родительский дом- начало начал»	1-2 курсы	По плану	Зам. директора по ВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 6 ЛР 12
	Совет профилактики	1-4 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 9
ФЕВРАЛЬ					
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы курсе «День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве»	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
8	День российской науки Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	1 курс	По плану	Преподаватели, руководители учебных групп	ЛР 4 ЛР 2
15	День памяти о россиянах,	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР,	ЛР 2

	исполнявших служебный долг за пределами Отечества Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы			педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 5
21	Международный день родного языка (21 февраля) Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	1 курс	По плану	Преподаватели русского языка	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8
23	День Защитника Отечества «СОЛДАТСКИЙ КОНВЕРТ» участие в фестивале-конкурсе патриотической песни ПОДАРОК ВОИНУ Поздравление солдат с 23 февраля Акция «День защитников отважных»	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
	«Профессия, специальность, квалификация»; «Научно-технический прогресс и требования к современному специалисту»	3-4 курс	Учебные аудитории	Преподаватели профессиональных дисциплин, руководители учебных групп	ЛР 4 ЛР 7 ЛР13 , ЛР14 , ЛР15
	Учебно-практическая конференция по организации производственных практик профессиональных модулей	3-4 курсы	По плану	Руководитель УПР	ЛР 4 ЛР 7 ЛР13-25
	Военно-спортивный конкурс «Один день в армии»	Все группы	По плану	Преподаватели физического воспитания, ОБЖ	ЛР 9
	Встреча студентов с врачом-	Все группы	По плану	Соц. педагог, представители ПДН	ЛР 9

	наркологом, инспектором ПДН				
	Беседа «Компьютер. За и против»	Все группы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 9 ЛР 10
	Педагогическая консультация «Трудности и радости студенческой жизни»	Все группы	По плану	Зам. директора по ВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 12
	Месячник оборонно-массовой и спортивной работы	Все группы	По плану	Преподаватели физического воспитания, ОБЖ	
МАРТ					
1	Всемирный день иммунитета Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, соц педагог, студсовет	ЛР 9 ЛР 10
1	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный к празднованию дня гражданской обороны)	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп, преподаватели ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
8	Международный женский день Тематические классные часы, праздничная программа	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11
14-20	Неделя математики конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, олимпиады, викторины	1-2 курс	По плану	Преподаватели математики	ЛР 4
18	День воссоединения Крыма и России Заседание дискуссионного клуба «Россия молодая» – День	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет, руководитель кружка	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5

	воссоединения Крыма с Россией				
21-27	Всероссийская неделя музыки для детей и юношества Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, виртуальные экскурсии, посещение филармонии	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 7 ЛР 8
	«Чистая вода – наше чистое будущее», посвященное Всемирному дню воды	Все группы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 10
	Квест-игра «Взгляд в будущее»	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР14,
	Деловая игра «Что? Где? Когда?»	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР14
	Конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии».	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13-25
	Акция «Весны улыбки тёплые» к 8 марта	Волонтеры, мамы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11
	Проведение соревнований по волейболу и баскетболу среди групп	Все группы	По плану	Преподаватели физического воспитания, ОБЖ	ЛР 9
	Профилактика критического	1-4 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители	ЛР 9

	инцидента в молодежной среде телефон доверия			учебных групп	
	Инструктажи по ТБ и правилах поведения вблизи водоемов в период ледохода	1-4 курс	По плану	Преподаватели ОБЖ	ЛР 9
АПРЕЛЬ					
12	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос – это мы»	Все группы	Учебные аудитории	Преподаватели астрономии, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 5
21	День местного самоуправления	Волонтеры	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9
30	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (день пожарной охраны)	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп, преподаватели ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
	Конкурс на лучший курсовой проект	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
	Встреча с выпускниками разных лет работающих по специальности.	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13
	Открытое заседание кружков «Строитель» и «Профессионалы будущего»	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
	Внеклассное мероприятие «Марафон знаний»	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7

					ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
	Фотоконкурс «Мои первые шаги в профессию»	3-4 курсы	По плану	Руководитель фотокружка, студпрофком	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13
	Антинаркотическая акция «Здоровье молодежи – богатство России»	1-4 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 9
	Профилактика наркомании подростков, информация об уголовной ответственности за употребление и распространение наркотиков, спайсов, солей и т.д.	1-4 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 9
	Акция «Чистая территория». Уборка и озеленение территории ПОО	Все группы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 10
	Индивидуальные, профилактические беседы с родителями	Все группы	По плану	Зам. директора по ВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 12
МАЙ					
5	Международный день борьбы за права инвалидов открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, онлайн – дискуссии	волонтеры	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, студсовет	ЛР 6 ЛР 8
9	День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941 – 1945 годов Патриотическая декада,	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5

	посвященная Дню Победы: 1) тематические Классные часы, внеклассные мероприятия; 2) уборка территории памятников; 3) участие в районных праздничных мероприятиях; 4) акция «Свеча памяти»; мероприятие, посвященное Дню Победы Акция «Георгиевская лента»				
15	Международный день семьи открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, викторины, круглый стол	Волонтеры	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 8 ЛР 12
22	День государственного флага Российской Федерации Викторина «Символы России»	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
24	День славянской письменности и культуры Акция «Бесценный дар Кирилла и Мефодия»», ко Дню славянской письменности и культуры	1 курс	По плану	Преподаватели русского языка	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8
	Познавательная игра – путешествие "Экологическая кругосветка"	Все группы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 10
	Общее родительское собрание по итогам учебного года	Все группы	По плану	Зам. директора по ВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 12
	Конкурс профессионального мастерства «по рабочей профессии»	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7

	– на усмотрение образовательной организации				ЛР 13 ЛР14 ЛР 15
	Встреча с работниками центра занятости. «Я и профессия»	3-4 курсы	По плану	Руководитель УПР	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР14
	«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/	Все группы	По плану	Преподаватели	ЛР 1- ЛР 12
	День здоровья	Все группы	По плану	Преподаватели физического воспитания, ОБЖ	ЛР 9
ИЮНЬ					
1	Международный день защиты детей Игра по станциям «Тропинки здоровья» (День защиты детей)	волонтеры	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, студсовет	ЛР 3 ЛР 5
6	День русского языка – Пушкинский день России Кругосветка «Россия Пушкинская», Открытый микрофон	1 курс	По плану	Преподаватели русского языка	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8
9	350-летие со дня рождения Петра I открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, викторины, круглый стол	1 курс	По плану	Преподаватели истории	ЛР 5 ЛР 8
12	День России Акция ко дню России «Россия – Родина моя!»	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5

15	100-летие со дня рождения знаменитого ортопеда Г.А. Илизарова мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	Все группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 7
22	День памяти и скорби Литературно-музыкальное мероприятие «И люди встали как щиты. Гордиться ими вправе ты» Дискуссия «Во славу русского имени», экскурсия в музей, уроки памяти и мужества, «Детство, обожженное войной» - видео-урок	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6
	Игра «Земля- наш общий дом»	1-2 курсы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 10
	Родительское собрание «Организация летнего отдыха обучающихся» Итоги за год.	Все группы	По плану	Зам. директора по ВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 12
	Совет профилактики	1-4 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 9
	Торжественное вручение дипломов	4 курс, волонтеры	Актный зал	Директор, заместители директора, педагоги-организаторы, социальные педагоги, руководители учебных групп, преподаватели, зав. отделением, представители студенчества	ЛР 3 ЛР 11
28	День Крещение Руси Познавательная-игровая программа для обучающихся Большой крестный ход по улицам	волонтеры	По плану	педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, студсовет	ЛР 5 ЛР 2 ЛР 9

	города Онлайн-фотовыставка «Мой храм-моя душа»				
	Работа волонтерского отряда	волонтеры	По плану	педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 9
	Организация разнообразных форм проведения свободного времени.	волонтеры	По плану	педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 9
9	Международный день коренных народов Познавательный ролик «Игры и обычаи народов» Онлайн-викторина «День коренных народов, экскурсии в музей	волонтеры	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, студсовет	ЛР 5 ЛР 2 ЛР 9
	Работа волонтерского отряда	волонтеры	По плану	педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 9
	Организация разнообразных форм проведения свободного времени.	волонтеры	По плану	педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 9

Приложение 4.

**Адаптированные оценочные материалы
для государственной итоговой аттестации
по специальности нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития**

Полное наименование образовательной организации в соответствии с
Уставом

**АДАПТИРОВАННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**нозологическая категория
обучающиеся с инвалидностью без нарушения психофизического развития**

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПРИМЕРНЫЙ ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
- 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Для выпускников, осваивающих ППССЗ, государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования¹:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

¹ Отдельные положения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.

7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Рекомендуемое содержание КОД

Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции
		ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ВД. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ВД.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции
		ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
		ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции
ВД.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки

		ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья
ВД.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса
		ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями
		ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива
		ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
		ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию

Умения и навыки, рекомендуемые для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ПОП-П.

2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА должна включать общие положения, примерную тематику, структуру и содержание дипломной работы (проекта), порядок оценки результатов дипломной работы (проекта).

3.1. Общие положения

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3.2. Тематика дипломных работ (проектов) по специальности

1. Приём и первичная обработка мясного сырья.
2. Особенности производства варено-копченых изделий (любого другого колбасного изделия) из мяса птицы
3. Влияние различных видов полиамидных оболочек (других колбасных оболочек) на качество колбасных изделий
4. Пути повышения качества мяса птицы при первичной переработке (на примере АО «Приосколье»
5. Разработка рецептурного состава производства вареных колбас (любого другого колбасного изделия) с использованием субпродуктов
6. Разработка технологии и оценка качества колбасных изделий с использованием различных пищевых добавок
7. Разработка технологии и оценка качества мясных полуфабрикатов с использованием различных растительных добавок
8. Совершенствование технологии производства сырокопченой колбасы (изменение параметров температурных режимов, режимов работы технологического оборудования, изменение рецептурных компонентов, применение различных стартовых культур
9. Эффективность использования белка растительного происхождения в производстве полуфабрикатов из мяса птицы
10. Сравнительная оценка производства копченых мясопродуктов при использовании различных видов древесины

11. Проект колбасного цеха мощностью 6 тонн изделий в смену в ассортименте.
12. Совершенствование технологии производства паштетов (изменение параметров режимов работы технологического оборудования, изменение схемы технологического процесса и рецептурных компонентов на примере АО «Приосколье»
13. Анализ технологии убоя и переработки крупного рогатого скота, ее совершенствование.
14. Анализ технологии убоя и переработки свиней со снятием шкуры, ее совершенствование.
15. Анализ технологии убоя и переработки свиней без снятия шкуры, ее совершенствование.
16. Анализ технологии убоя и переработки свиней со снятием крупона, ее совершенствование.
17. Анализ технологии убоя и переработки птицы, ее совершенствование.
18. Анализ технологии обработки шкур убойных животных, ее совершенствование.
19. Анализ технологии обработки кишок, ее совершенствование.
20. Анализ технологии обработки субпродуктов, ее совершенствование.
21. Анализ технологии обработки эндокринно-ферментного сырья, ее совершенствование.
22. Анализ технологии обработки кожевенного сырья, ее совершенствование
23. Анализ ассортимента и технология производства вареных колбас.
24. Анализ ассортимента и технология производства сосисок, сарделек и шпикачек.
25. Анализ ассортимента и технология производства ливерных колбас.
26. Анализ ассортимента и технология производства кровяных колбас.
27. Анализ ассортимента и технология производства полукопченых колбас.
28. Анализ ассортимента и технология производства варено-копченых колбас.
29. Анализ ассортимента и технология производства сырокопченых колбас.
30. Анализ ассортимента и технология производства сыровяленых колбас.
31. Анализ ассортимента и технология производства колбас из птицы.
32. Анализ ассортимента и технология производства мясных паштетов, хлебов.
33. Анализ ассортимента и технология производства зельцев, студней, холодцов.
34. Анализ ассортимента и технология производства продуктов из свинины.
35. Анализ ассортимента и технология производства продуктов из говядины.
36. Анализ ассортимента и технология производства продуктов из мяса птицы.

3.3 Структура и содержание дипломной работы

Общая структура дипломной работы должна содержать следующие элементы:

- отзыв руководителя
- рецензия
- титульный лист;
- задание на дипломную работу;

- содержание (оглавление);
- введение;
- основная часть;
- заключение (выводы);
- библиография (литература);
- приложения.

Каждый структурный элемент дипломной работы (кроме подразделов) должен начинаться с нового листа.

Краткая характеристика структурных элементов.

1. Титульный лист

Титульный лист дипломной работы оформляется по установленной форме.

2. Задание на дипломную работу;

Задание составляется после выбора и закрепления темы, а также назначения руководителя дипломной работы.

Задание на дипломную работу оформляется руководителем совместно со студентом на специальном бланке по установленной форме.

3. Содержание

Содержание дипломной работы включает наименование структурных элементов, в т.ч. введения, разделов и подразделов, заключения, списка использованных источников и приложений, с указанием номеров страниц, на которых размещаются эти материалы.

4. Введение

Введение должно содержать оценку современного состояния проблемы, решаемой в дипломной работе, основание и исходные данные для ее выполнения.

Введение включает:

- обоснование темы дипломной работы;
- актуальность и новизну исследования;
- цель и задачи исследования;
- указание объекта и предмета исследования, используемых методов анализа и литературных источников.

5. Основная часть

Основная часть дипломной работы должна содержать данные, отражающие существо, методику и основные результаты исследования. Основная часть должна включать, как правило, два-три раздела.

В первом разделе (теоретическом) дипломной работы раскрывается суть выбранной проблемы исследования. В первом разделе приводится теоретическое описание, характеристика объекта исследования. Он может содержать исторический аспект решаемой проблемы, выполняется на основе нормативных документов и литературных источников.

Второй раздел является практическим (аналитическим) и посвящается анализу собранной статистической информации по проблеме исследования. Анализ охватывает основные показатели (в т.ч. технико-экономические) деятельности объекта исследования (на примере конкретного предприятия, организации, учреждения), их расчёты. Результаты анализа представляются в виде таблиц, диаграмм, графиков, использования компьютерной графики и разработки тестов программ анализа. Программное обеспечение может быть представлено в приложении.

В третьем разделе автор дипломной работы разрабатывает предложения по совершенствованию функционирования объекта исследования, представляет свои решения по его преобразованию, исходя из результатов анализа исследования, выполненного в первых двух разделах, а также имеющегося прогрессивного отечественного и зарубежного опыта. Все предложения и рекомендации должны носить конкретный, обобщенный характер.

6. Заключение

Завершающей частью дипломной работы является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами,

раскрывается значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более четырех страниц текста.

7. Список использованных источников

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании дипломной работы (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- Законы Российской Федерации (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- Указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- Постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- нормативные акты, инструкции;
- иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

Каждый литературный источник должен иметь следующие данные: фамилию и инициалы автора (авторов), полное название (без кавычек), место издания, название издательства, год издания, общее количество страниц.

При использовании источников на иностранных языках их список размещается после литературы на русском языке, в последовательности букв латинского алфавита. Порядковая нумерация при этом сохраняется общая.

Использование в качестве источников материалов Internet допустимо при ссылках на официальные сайты.

8. Приложения

В дипломной работе приложения размещаются после списка использованных источников. Порядковая нумерация страниц при этом сохраняется.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например, копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

В приложения рекомендуется включать материалы, связанные с выполненной работой, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть и которые дополняют дипломную работу: промежуточные расчеты (например, формы отчетности, аналитические расчетные таблицы, декларации и др.); таблицы вспомогательных цифровых данных; материалы о внедрении результатов дипломной работы, иллюстрации вспомогательного характера и др.

Объем дипломной работы должен составлять 40-50 страниц печатного текста (без приложений). При выполнении дипломной работы в форме опытных образцов изделий, продуктов и пр., а также при творческих работах, количество листов расчетно- пояснительной записки должно быть уменьшено без снижения общего качества дипломной работы.

Требования к оформлению дипломной работы должны соответствовать требованиями ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32. - 2017 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе», ГОСТ Р 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», ГОСТ 7.82. -2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов» и (или) другим нормативным документам (в т.ч. документам СМК). Обучающийся может применять для оформления документации дипломной работы автоматизированные системы проектирования и управления (САПР).

Оформление текста дипломной работы производится в соответствии с ГОСТ 7.32-2017 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления». Текст дипломной работы должен

быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

3.4. Порядок оценки результатов дипломной работы.

Выполненная дипломная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

При оценке дипломной работы необходимо учитывать следующие критерии:

- уровень освоения студентом теоретического материала, предусмотренного рабочими программами учебных дисциплин, МДК профессиональных модулей;
- уровень практических навыков, продемонстрированных выпускником при выполнении дипломной работы;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать поставленные задачи при выполнении дипломной работы;
- умелая систематизация данных в виде таблиц и графиков с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития;
- аргументированность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- обоснованность, чёткость, лаконичность изложения сущности темы дипломной работы;
- гибкость и быстрота мышления при ответах на поставленные при защите дипломной работы вопросы.

3.5 Порядок оценки защиты дипломной работы.

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

При определении оценки по защите дипломной работы учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом дипломной работы, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия, а также освоение общих и профессиональных компетенций.